



Nishikidôri
Epicerie fine japonaise

présente

le **MISO**

par KANTOYA, KYOTO, JAPON ●





SOMMAIRE



Histoire du Miso

● 3

De son origine à son utilisation actuelle

Définition et les différentes variétés de Miso

● 4

Définition

- Le Miso de Riz (kome-miso)
- Le Miso d'Orge (mugi-miso)
- Le Miso Pur Soja (mame-miso)
- Le Miso Mixte (awase-miso)
- La Soupe de Miso (dashiiri-miso)

Variétés

- Le Miso Blanc (shiro-miso)
- Le Miso Pâle (tanshoku-miso)
- Le Miso Rouge (aka-miso) (riz / soja)

Fabrication et ingrédients

● 6

Procédé de Fabrication

Kôji

Enzymes

Qui sommes-nous ? KANTOYA

● 8-9

À propos de KANTOYA

Le miso blanc par KANTOYA

MISO

● 12-19

Nos Produits *(nom du produit en Français)

● 20-27

- Tenpi-shio Jikomi Tokubetsu Ginjo Shiro-Miso
*(Miso blanc Shiro Miso **(MK1)**) 20
- Aguni-no-Shio Jikomi Shiro-Miso
*(Miso blanc Shiro miso au sel de Okinawa (6%) **(MKO)**) 20
- KANTOYA Densho Siro-Miso (Produit pas exporté) 21
- Rokudaime Kinjo Siro-Miso (Produit pas exporté) 21
- Ginjo Siro-Tsubu-Miso
*(Miso blanc tsubu shiro miso **(MK38)**) 21
- Miso pour marinade *(Miso pour marinade **(MK50)**) 22
- Miso pour marinade de fromage (Produit pas exporté) 22
- Miso Nidan Jikomi Inaka *(Miso de campagne **(MK8)**) 22
- Miso Kan-Jikomi Doyogoshi
*(Miso rouge Aka tsubu miso **(MK41)**) 23
- Ginjo Aka-Dashi *(Miso rouge Aka dashi **(MK31)**) 23
- Goshō Zakura (Produit pas exporté) 24
- Miso au Yuzu *(Miso au yuzu (3,6%) **(MK6)**) 24
- Miso Dengaku-Tekka *(Miso dengaku **(MK33)**) 25
- Sansho Dengaku *(Miso aux baies de sansho raisin **(MK5)**) 25
- Miso Blanc à la Vanille *(Miso blanc à la vanille **(MK18)**) 25
- Miso Blanc au Cacao
*(Miso blanc à la pâte de cacao (5,36%) **(MK21)**) 26
- Miso Blanc au poivre Pipastu
*(Miso blanc au poivre long de Ishigaki **(MK35)**) 26
- Kujo Negi Kara-Miso
*(Miso à la ciboule de Kujo, pimenté **(MK37)**) 26

Nishikidôri ● 2

CONTENTS



History of Miso

● 3

From its Origin to Establishment

Definition and types of Miso

● 5

Definition

- Rice Miso (kome-miso)
- Barley Miso (mugi-miso)
- Soy Miso (mame-miso)
- Blended Miso (awase-miso)
- Miso with broth (dashiiri-miso)

Types

- White Miso (shiro-miso)
- Pale Miso (tanshoku-miso)
- Red Miso (aka-miso) (rice / soy)

Production and ingredients

● 7

Production Process

Kôji

Enzymes

About Us - KANTOYA

● 10-11

About KANTOYA

KANTOYA's White miso

MISO

● 12-19

Our Products *(French product name)

● 20-27

- Tenpi-shio Jikomi Tokubetsu Ginjo Shiro-Miso
*(Miso blanc Shiro Miso **(MK1)**) 20
- Aguni-no-Shio Jikomi Shiro-Miso
*(Miso blanc Shiro miso au sel de Okinawa (6%) **(MKO)**) 20
- KANTOYA Densho Siro-Miso (Not exported) 21
- Rokudaime Kinjo Siro-Miso (Not exported) 21
- Ginjo Siro-Tsubu-Miso
*(Miso blanc tsubu shiro miso **(MK38)**) 21
- Marine-Miso *(Miso pour marinade **(MK50)**) 22
- Miso for marining cheese (Not exported) 22
- Nidan Jikomi Inaka Miso *(Miso de campagne **(MK8)**) 22
- Kan-Jikomi Doyogoshi Miso
*(Miso rouge Aka tsubu miso **(MK41)**) 23
- Ginjo Aka-Dashi *(Miso rouge Aka dashi **(MK31)**) 23
- Goshō Zakura (Not exported) 24
- Yuzu Miso *(Miso au yuzu (3,6%) **(MK6)**) 24
- Dengaku-Tekka Miso *(Miso dengaku **(MK33)**) 25
- Sansho Dengaku *(Miso aux baies de sansho raisin **(MK5)**) 25
- Vanilla White Miso *(Miso blanc à la vanille **(MK18)**) 25
- Cacao White Miso
*(Miso blanc à la pâte de cacao (5,36%) **(MK21)**) 26
- Pipatsu White Miso
*(Miso blanc au poivre long de Ishigaki **(MK35)**) 26
- Kujo Negi Kara-Miso
*(Miso à la ciboule de Kujo, pimenté **(MK37)**) 26

L'histoire du MISO



Le miso, tout comme la sauce soja, est un élément essentiel dans l'alimentation japonaise. On dit qu'il provient d'un condiment appelé «hishio» (醬) (ou «Jang» en chinois) qui avait été fabriqué en Chine bien avant l'Ère Commune. «L'Hishio» a ensuite été introduit au Japon, et on le retrouve même mentionné dans un ancien système juridique japonais appelé «Taiho Ritsuryo», publié en l'an 701 après J.-C. Dans le livre, le mot «misho» (未醬) y est utilisé et sa prononciation aurait changé avec le temps et serait devenue «miso».

Depuis l'antiquité, «l'hishio» a de nombreuses variétés : «Shishi-bishio» (肉醬) et «uo-hishio» (魚醬) sont des sauces à base de viande ou de poisson fermentées avec du sel. «Kusa-bishio» (草醬) est un mélange de légumes fermentés avec du sel ; il est à l'origine des cornichons japonais actuels, «tsukemono». «Koku-bishio» (穀醬) est à base de céréales fermentées avec du sel ; c'est devenu la sauce miso et soja d'aujourd'hui. À cette époque, le koku-bishio fermenté n'était pas un condiment, mais un aliment que l'on conservait : les gens en prenaient une portion et la mangeaient telle quelle. Lors de la fermentation du koku-bishio, ce dernier se liquéfie et n'est pas considéré comme abouti : on l'appelait alors «misho» (未醬), ce qui signifie sho incomplet.

Au VIII^{ème} siècle (époque Heian), il se disait qu'il y avait des magasins de miso et de kôji parmi les nombreux magasins de Kyoto, où l'Empereur résidait. Cela démontre que le miso s'est peu à peu banalisé mais qu'il restait encore très cher. À cette époque, le miso était même utilisé comme salaire et tribut aux fonctionnaires. À partir des XII-XIV^{èmes} siècles (de l'époque Kamakura à l'époque Muromachi), le miso s'est répandu auprès du grand public avec le développement de l'agriculture et de l'industrie. La façon de manger le miso est devenue semblable à celle d'aujourd'hui, c'est-à-dire sous forme de soupe après avoir dissous le miso moulu avec de l'eau chaude. Après le XVI^{ème} siècle (époque Edo), le miso et la sauce soja s'industrialisent et sont élaborés par des fabricants spécialisés. C'est ainsi que le miso en est arrivé à sa forme actuelle.



History of MISO



Miso, like soy sauce, is an essential part of the Japanese diet. It is said to be originated from a seasoning called «hishio» (醬) (or «Jang» in Chinese reading) which had been made in China since before Common Era. «Hishio» was introduced into Japan and even mentioned in a Japanese ancient legal system called «Taiho Ritsuryo», issued in A.D. 701. In the book the word «misho» (未醬) is used and its pronunciation is said to have changed in due course and became current «miso».

From ancient times «hishio» has many varieties. «Shishi-bishio» (肉醬) and «uo-hishio» (魚醬) are meat or fish sauce fermented with salt. «Kusa-bishio» (草醬) is fermented vegetables with salt; which is the origin of today's Japanese pickles «tsukemono». «Koku-bishio» (穀醬) is fermented cereals with salt; which has become today's miso and soy sauce. At that time, fermented koku-bishio was not a condiment, but more like a preserved food which people used to pick some portion up and eat as it is. When the fermentation of koku-bishio proceeds, it liquefied and was considered to be incomplete, called «misho» (未醬) meaning incomplete sho.

In the 8th century (Heian period), it was said that there were some miso and kôji shops among many shops in Kyoto, where the Emperor was resided. It shows miso had gradually become common but it was still very expensive. At that time, miso was even used as salary and tribute of officials. From 12-14th century (Kamakura period to Muromachi period), miso has spread to the general public with the development of agriculture and industry. The way to eat miso became closer to now, to eat in a form of soup after dissolving grinded miso with water or hot water. After 16th century (Edo period), miso and soy sauce became industrialized and were made by specialized manufacturers. In this way miso in today's form was completed.





Définition et les différentes variétés de MISO



Définition du Miso

Le miso est un mélange semi-solide fermenté et arrivé à maturation de fèves de soja bouillies ou cuites à la vapeur, de sel et de kôji (un type de moisissure cultivée dans un milieu de riz cuit à la vapeur, de blé ou de soja).

● Le Miso de Riz (kome-miso)

Mélange fermenté de kôji de **riz** + soja bouilli ou cuit à la vapeur + sel.

*Nom à utiliser pour l'étiquetage : Kome-Miso

● Le Miso d'Orge (mugi-miso)

Mélange fermenté de kôji de **blé** + soja bouilli + sel.

*Nom à utiliser pour l'étiquetage : Mugi-Miso

● Le Miso Pur Soja (mame-miso)

Mélange fermenté de kôji de **fèves** + sel.

*Nom à utiliser pour l'étiquetage : Mame-Miso

● Le Miso Mixte (awase-miso)

Mélange de deux ou plusieurs types de miso tels que décrits ci-dessus, ou miso fait à base de deux ou plusieurs types de kôji.

*Nom à utiliser pour l'étiquetage : Chogo-Miso

● La Soupe de Miso (dashiiri-miso)

Mélange de miso (l'une ou l'autre des variétés mentionnées ci-dessus) et d'ingrédients aromatiques (katsuobushi (bonite séchée), niboshi (petite sardine séchée), sauce soja, extrait de levure, etc.). La teneur en ingrédients aromatiques doit être supérieure à celle des additifs.

*Nom à utiliser pour l'étiquetage : XXX-Miso (avec bouillon)

Les ingrédients doivent être indiqués sur l'étiquette dans l'ordre de leur teneur en poids, en séparant les ingrédients principaux, les additifs alimentaires et les autres ingrédients.

Les différentes variétés de Miso

Le miso est classé selon ses ingrédients, sa saveur et sa couleur.

● Catégories par Ingrédient

Riz, orge et fèves

● Catégories par Saveur

Très doux, doux et salé

Plus la teneur en sel est élevée, plus le goût est salé. À teneur en sel égale, le miso qui contient plus de kôji est plus sucré.

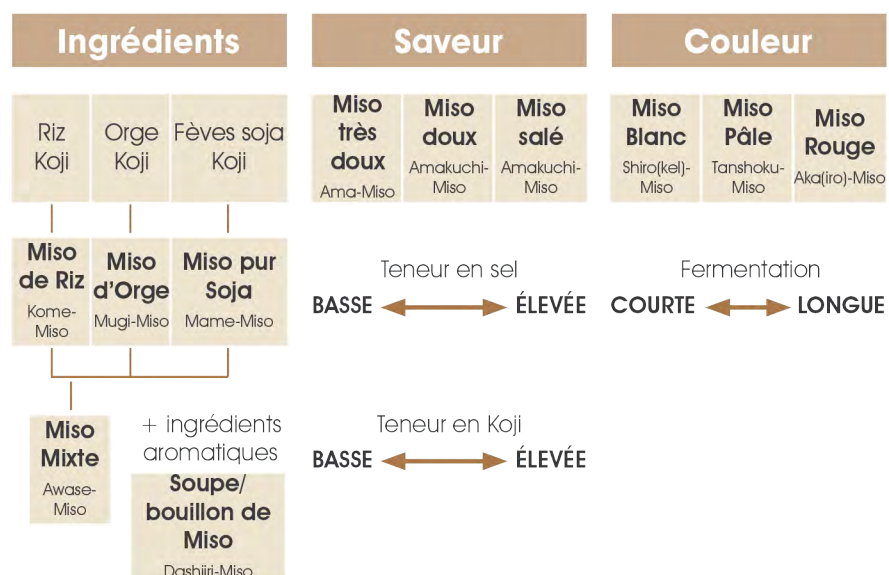
● Catégories par Couleur

Blanc, pâle (marron clair) et rouge (marron foncé)

La couleur du miso est déterminée par la teneur en mélanoidines générée par la réaction de Maillard entre le sucre et les protéines (acides aminés). La réaction de Maillard évolue avec le temps et la température élevée, de sorte que le miso avec une fermentation plus longue a une couleur plus foncée.

La couleur du miso peut également être contrôlée par la façon dont les fèves de soja sont préparées. Lorsque les fèves de soja sont cuites à la vapeur, leur protéine est entièrement conservée, ce qui provoque une réaction de Maillard plus forte et elles se transforment en miso rouge après maturation. En revanche, lorsque les fèves de soja sont cuites à l'eau bouillante que l'on change plusieurs fois, elles perdent des protéines, ce qui provoque une réaction de Maillard plus faible, les fèves se transformant alors en miso blanc (jaune). Lorsque les fèves de soja sont bouillies sans changer d'eau, il reste une certaine quantité de protéines et cela donne un miso de couleur pâle.

La couleur du miso correspond à sa saveur. Le miso pâle et blanc a une saveur légère, tandis que le miso de couleur foncée a un arôme plus fort et une saveur plus prononcée avec une note de brûlé, de noix ou de chocolat.



Definition and type of MISO



Definition of Miso

Miso is a fermented and matured semi-solid mixture of boiled or steamed soybeans, salt, and kôji (a type of mold cultured in the medium of steamed rice or wheat or soybeans.).

● Rice Miso (kome-miso)

Fermented mixture of rice kôji + boiled or steamed soybeans + salt.

*Designated name for labelling: Kome-Miso

● Barley Miso (mugi-miso)

Fermented mixture of wheat kôji + boiled soybeans + salt.

*Designated name for labelling: Mugi-Miso

● Soy Miso (mame-miso)

Fermented mixture of bean kôji + salt.

* Designated name for labelling: Mame-Miso

● Blended Miso (awase-miso)

Mixture of two or more types of miso above, or miso made with two or more types of kôji.

* Designated name for labelling: Chogo-Miso

● Miso with broth (dashiiri-miso)

Mixture of miso (either type mentioned above) and flavour ingredient (katsuobushi (dried bonito), niboshi (dried small sardine), soy sauce, yeast extract, etc.). The content of flavour ingredient must exceed content of additives.

*Designated name for labelling: XXX-Miso (with broth)

Ingredients must be indicated on label with an order of weight content, separating main ingredients, food additives, and other ingredients.



Types of Miso

Miso is categorized by its ingredient, taste, and colour.

● Categories by Ingredient

Rice, barely and beans

● Categories by Flavour

Very sweet, sweet, and salty

When salt content is high, it becomes saltier. Even with the same salt content, one with higher kôji content is sweeter.

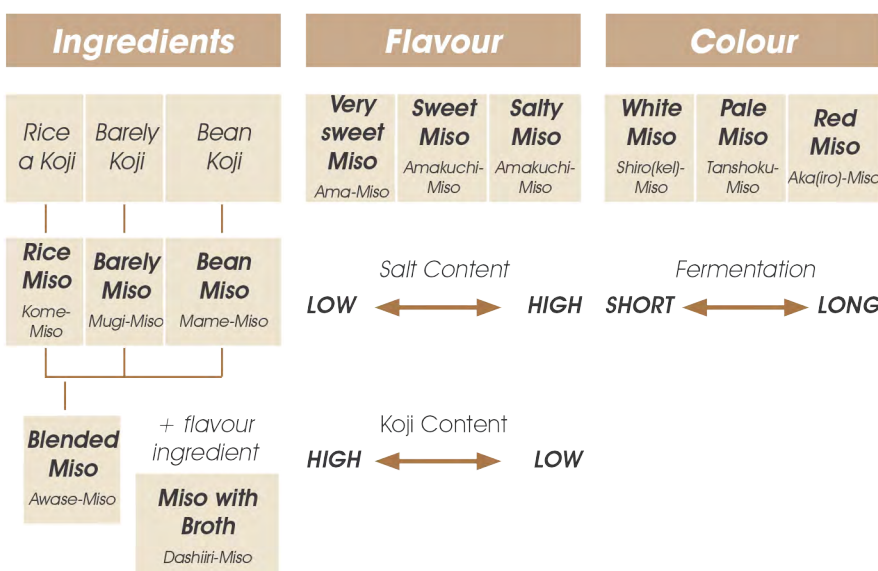
● Categories by Colour

White, pale (light brown), and red (dark brown)

The colour of miso is determined by the content of melanoidin generated from Maillard reaction between sugar and protein (amino acids). The Maillard reaction progresses with time and high temperature so miso with longer fermentation has darker colour.

The colour of miso can also be controlled by how the soybeans are prepared. When soybeans are steamed its protein fully stays which causes stronger Maillard reaction and becomes Red miso after maturing. On the other hand, when soybeans are boiled with changing water, some protein flows out of beans which causes weaker Maillard reaction and becomes white (yellow) miso. When soybeans are boiled without changing water, some amount of protein remains and becomes pale colour miso.

Colour of Miso correlates with the taste of miso. Pale and white miso has light flavour while dark

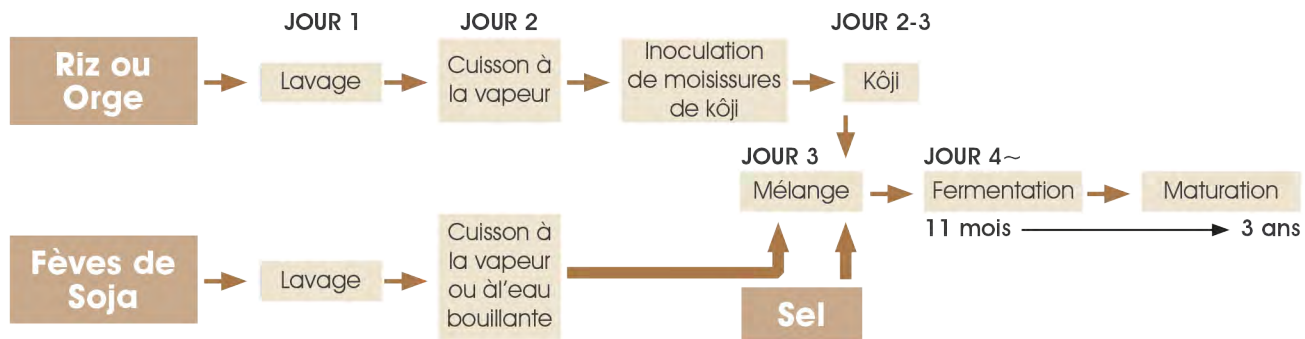


Fabrication et ingrédients du MISO

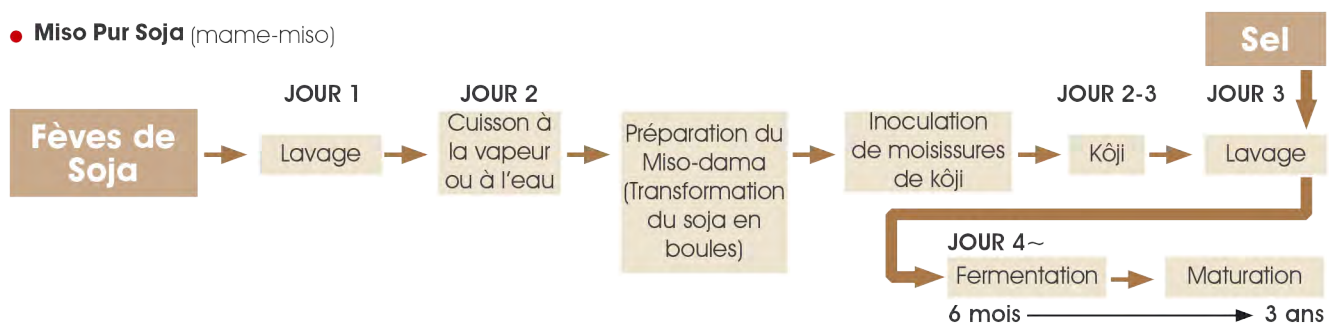


Procédé de Fabrication

- **Miso de Riz** (kome-miso) et **Miso d'Orge** (mugi-miso)



- **Miso Pur Soja** (mame-miso)



Le Kôji

Le Kôji est un champignon cultivé dans un milieu de céréales cuites à la vapeur et refroidies comme le riz, l'orge et le soja. La moisissure de Kôji est inoculée aux céréales cuites à la vapeur et cultivées sous température, humidité et atmosphère appropriées. L'enzyme est quant à elle fabriquée lors du procédé de production du kôji, et est utilisée pour faire du miso, de la sauce soja, du saké, etc.

- **Les différentes variétés de Kôji**

Le Kôji est un type de champignon/moisissure qui appartient à l'espèce *Aspergillus*. Il y a quatre sortes typiques de kôji décrites ci-dessous, qui sont considérées chacune comme « Moissure nationale » au Japon en 2006.

***Aspergillus Orzae* / kôji jaune** : Utilisé dans l'élaboration du miso, de la sauce soja, du saké, du vinaigre et du « mirin ».

***Aspergillus Sojae* / kôji jaune** : Utilisé dans l'élaboration de la sauce soja et du miso.

***Aspergillus Kawachi* / kôji blanc** : Utilisé dans l'élaboration du « shochu » (boisson distillée japonaise) dans la région de Kyushu.

***Aspergillus Awamori* / kôji noir** : Utilisé dans l'élaboration de « l'awamori », une boisson alcoolisée unique à Okinawa.

Le Kôji sécrète des enzymes afin de digérer les protéines et les amidons dans des substrats tels que le riz et l'orge cuits à la vapeur. Différents types d'aliments fermentés sont produits à partir de ces enzymes.

Les Enzymes

Les enzymes sont des substances essentielles pour décomposer et synthétiser les nutriments alimentaires nécessaires au maintien de la vie de l'organisme. La moisissure de Kôji sécrète des enzymes afin de digérer les nutriments pour le maintien de sa vie et sa reproduction. Les trois enzymes représentatives produites par la moisissure de kôji sont décrites ci-dessous.

Amylase : Enzyme qui décompose l'amidon en sucres tels que le glucose ou le maltose ; enzyme digestive.

On retrouve ci-dessous les types d'amylase sécrétés par la moisissure de kôji :

- α -Amylase : transforme l'amidon en disaccharide tels que le maltose et l'oligosaccharide.
- Glucoamylase : décompose le sucre tel que l'oligosaccharide et produit du glucose.

La Protéase : Enzyme qui hydrolyse les protéines en acide aminé. La protéase de l'ananas et de la papaye est bien connue pour ramollir la viande.

La Lipase : Enzyme digestive qui décompose la liaison aux esters, l'un des composants des lipides. Elle digère les lipides neutres.

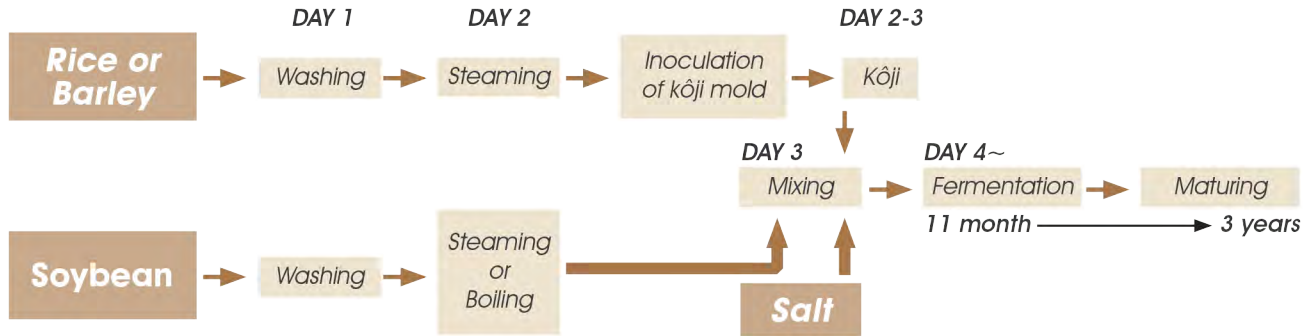
Les enzymes produisent également divers types de vitamines telles que B1, B2, B6, ainsi que la niacine de par son propre métabolisme.

Production and ingredients of **MISO**

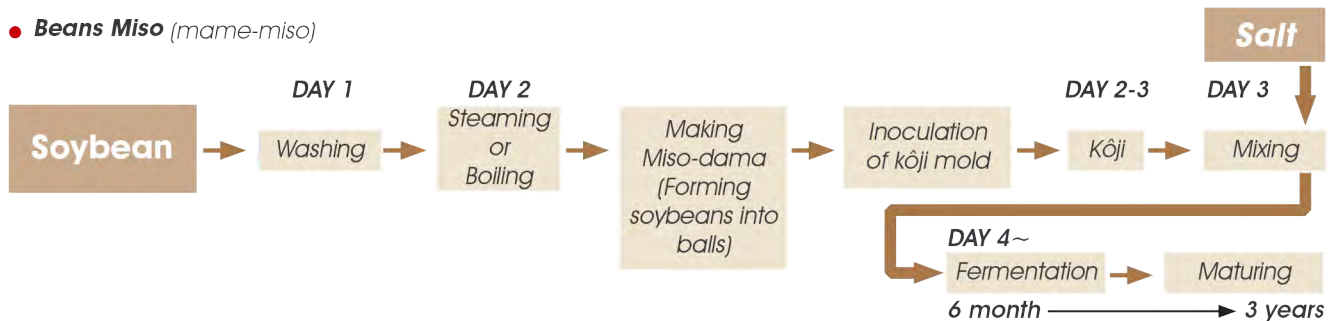


Production Process

- **Rice Miso** (kome-miso) and **Barley Miso** (mugi-miso)



- **Beans Miso** (mame-miso)



Kôji

Kôji is a cultured kôji mold in the medium of steamed and cooled cereals such as rice, barley, and soybeans. Kôji mold is inoculated to steamed cereals and cultured under appropriate temperature, moisture and atmosphere. Enzyme is made in the process of kôji breeding, and the enzyme is use to make miso, soy sauce, sake, etc.

- **Kôji varieties**

Kôji is a type of fungus/mold which belongs to *Aspergillus*. There are four typical types of kôji as follows which are designated as "National Mold" of Japan in 2006.

***Aspergillus Orzae* / yellow kôji:** Used to make miso, soy sauce, sake, vinegar and "mirin"

***Aspergillus Sojae* / yellow kôji:** Used to make soy sauce and miso

***Aspergillus Kawachi* / white kôji:** Used to make "shochu" (Japanese distilled beverage) in Kyushu area

***Aspergillus Awamori* / black kôji:** Used to make "awamori", an alcoholic beverage unique to Okinawa

Kôji secretes enzymes in order to digest protein and starches in substrates such as steamed rice or steamed barley. Making use of this enzyme, various kinds of fermented foods are produced.

Les Enzymes

Enzymes are essential substances to break down and synthesize vital food nutrients to sustain organism life. Kôji mold secretes enzymes in order to digest nutrients for its life maintenance and reproduction. Followings are the three representative enzymes produced by kôji mold.

Amylase: An enzyme that breaks down starch into sugars such as glucose or maltose; digestive enzyme

Followings are the types of amylase secreted by kôji mold:

- α -Amylase: converts starch into disaccharide such as maltose and oligosaccharide
- Glucoamylase: breaks down sugar such as oligosaccharide and produces glucose

Protease: An enzyme that hydrolyzes protein into the level of amino acid. Protease in pineapples and papaya are well known to soften meat.

Lipase: A digestive enzyme that breaks down ester binding, one of the component of lipid. It digests neutral lipid. Enzymes also produce various types of vitamin such as B1, B2, B6, and niacin by its own metabolism.



Qui sommes-nous ? KANTOYA



À propos de KANTOYA

Aux origines de Gokomachi Kantoya

Chez Gokomachi KANTOYA, nous fabriquons du miso de longue date. Nous nous sommes consacrés à la production de miso au sud de l'ancien palais impérial, le centre de la ville de Kyoto depuis 1847, lorsque notre fondateur Chube Kantoya a démarré son activité.

Du Miso élaboré avec soin, en prenant le temps nécessaire

Le miso que nous produisons a un goût qui ne peut être créé qu'avec le soin et les efforts apportés par nos artisans. Nous n'utilisons que de l'eau souterraine provenant du système montagneux de Hiei, à 60 mètres de profondeur. Nous choisissons également un procédé de fabrication qui implique de nombreuses opérations artisanales.

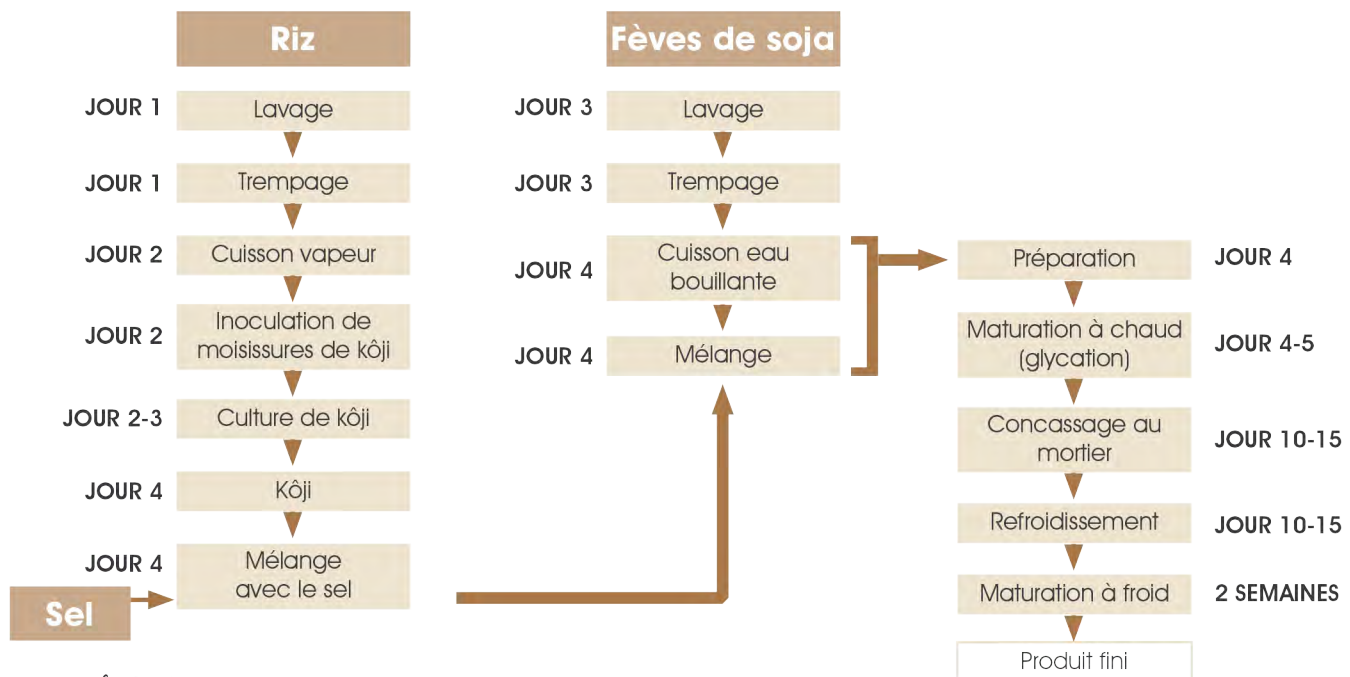
Un autre exemple du soin que nous apportons à notre miso réside dans la qualité du kôji. Le kôji est l'un des ingrédients clés du miso : il apporte un goût sucré au miso de par sa glycation et augmente l'umami du miso, c'est-à-dire sa saveur, en décomposant les protéines du soja. Il faut trois à quatre jours pour produire un kôji. Pendant cette période, le kôji est soigneusement travaillé quatre fois par des mains humaines. Nous nous en tenons au travail manuel parce qu'ainsi nous pouvons sentir les effets des moisissures de kôji vivantes, qui évoluent chaque jour. Être au contact du kôji fait toute la différence, et nous permet de mieux écouter ce qu'il a à nous dire. Notre mission est d'exprimer ces mots au travers de nos produits finis à base de miso.

Le miso KANTOYA est principalement utilisé par les restaurants japonais et les confiseries de Kyoto. Beaucoup d'entre eux sont implantés depuis longtemps, et ce depuis plusieurs décennies. Aujourd'hui, le nombre de nos utilisateurs de miso augmente grâce à nos clients de longue date qui ouvrent de nouveaux restaurants ou nous présentent généreusement de nouveaux clients.

Nous pensons que le miso joue un rôle fondamental pour décider du goût des plats et des confiseries. Cependant, son goût n'est pas toujours uniforme selon la variété, la zone de culture et l'année de production d'ingrédients comme le riz et le soja. Le rôle de KANTOYA est de faciliter la collaboration entre de tels misos et de grands chefs, qui cherchent toujours à cuisiner les meilleurs plats. Nous écoutons la parole de chaque client et constatons l'évolution de leurs besoins grâce à une communication étroite et de longue durée, et nous leur fournissons le meilleur miso. Nous croyons fermement qu'un tel dispositif contribue au développement du goût de notre miso et donc des plats de nos utilisateurs.

Le Miso Blanc de KANTOYA (shiro-miso)

Procédé de fabrication du miso blanc de KANTOYA, « shiro-miso », également connu sous « Saikyo-Miso »



Les origines du Miso Blanc (shiro-miso) ou « Saikyo-Miso »

Du VIII^{ème} au XVII^{ème} siècle (de l'époque Heian à l'époque Edo), Kyoto, résidence de l'Empereur, était la capitale du Japon et tous les pouvoirs étaient concentrés dans la ville. De nombreux « kuge » (nobles de la cour) y vivaient et possédaient de bonnes terres partout au Japon où l'on cultivait du riz de qualité et où on leur rendait hommage.

En utilisant ce type de riz, le miso était autrefois un aliment de conservation à haute teneur en sel. Cependant, les gens ont constaté qu'avec une teneur en riz plus élevée et une teneur en sel plus faible, le miso devenait très sucré. A cette époque, les condiments sucrés dérivés d'arbres ou de fruits étaient très précieux car il n'y avait pas de sucre. Ayant découvert que le miso pouvait être très sucré, on a commencé à l'utiliser au même titre que ces fameux condiments sucrés. Il n'a été utilisé qu'à la cour impériale, ce qui correspondrait au début du miso blanc à Kyoto.

A cette époque, le miso blanc était également utilisé comme ingrédient dans les plats servis aux divinités lors des rituels de la cour. Les recettes de ces plats sont également utilisées dans les rituels d'aujourd'hui ainsi que dans de nombreux événements pour le grand public : Zoni (soupe de gâteau de riz) dégustée au Nouvel An, kashiwa-mochi (gâteau de riz enveloppé dans une feuille de chêne) consommé au Festival des garçons en mai, gyoja-mochi (gâteau de riz ascétique) savouré au Festival de Gion, et aburi-mochi (gâteau de riz cuit) vendu dans les salons de thé devant les temples. Le miso blanc a évolué différemment des autres types de miso. Il s'est développé en tant qu'édulcorant et sa qualité de conservateur a été sacrifiée. C'est pourquoi le miso blanc est souvent utilisé non seulement pour la cuisine mais aussi pour la confiserie.

A l'époque Meiji, la capitale du Japon a été déplacée de Kyoto à Tokyo et de nombreux nobles de la cour, y compris l'Empereur, ont déménagé à Tokyo. Cependant, il n'y avait pas de miso blanc aussi sucré à Tokyo à l'époque, car c'était une ville de culture guerrière. Les nobles en ont d'autant plus apprécié le miso blanc sucré de Kyoto et ont commencé à l'appeler « Saikyo-Miso » (miso de la capitale de l'Ouest). Aujourd'hui encore, le miso blanc est appelé « saikyo-miso », mais seulement « shiro-miso » (miso blanc) par les habitants de Kyoto.

La vie des Japonais est répartie selon deux catégories : « hare » et « ke », « Hare » signifie jour spécial et festif et « ke » signifie jour ordinaire. Depuis les temps anciens, les gens mangeaient des aliments spéciaux et précieux comme les boules de riz, le sekihan (riz rouge festif), le saké et les confiseries avec une vaisselle spéciale. Le miso blanc de Kyoto jouait un rôle alimentaire important au cours de ces journées spéciales et s'est développé à travers les rituels de la cour.

Le Miso Blanc de KANTOYA (shiro-miso)

Pour commémorer le 150^{ème} anniversaire de KANTOYA, nous avons développé un nouveau produit qui reproduit le goût du miso blanc produit à l'époque de la création de KANTOYA. Bien que son volume d'approvisionnement soit limité car nous suivons la même méthode que celle utilisée depuis le début de notre activité, il a un goût sucré spécial avec une saveur de kôji très prononcée, une saveur complexe que le procédé de fabrication d'aujourd'hui ne permet pas d'obtenir.

KANTOYA dispose également d'un miso blanc fabriqué avec une méthode de production moderne basée sur la zymologie actuelle pour maximiser le goût sucré. Le temps, l'humidité et la température de culture du kôji sont différents de l'ancienne méthode de production.

Notre miso blanc fait avec la méthode de production moderne présente tout d'abord un goût sucré fort et prononcé ; la saveur du miso vient plus tard et reste dans la bouche mais avec un bref arrière-goût.

En revanche, le miso fait selon la méthode traditionnelle a un goût sucré discret et léger suivi d'une saveur miso, et son goût sucré reste très longtemps même après la disparition de la saveur miso. Il a une saveur plus dense avec une note de fleur de châtaigne.

La différence entre le Miso Blanc et les autres types de miso

Le miso blanc est un miso spécial développé en mettant l'accent sur le sucré, tandis que d'autres misos ont été développés pour la conservation. Le miso blanc a une teneur en sel égale au tiers de celle du miso normal. Il utilise deux fois plus de kôji de riz que le miso habituel pour obtenir un goût sucré délicat. Sa méthode de fermentation est également différente : le miso blanc n'utilise pas de levure pour sa fermentation afin de donner une saveur délicate avec une note sucrée de soja.

Avec des caractéristiques si uniques, le miso blanc est utilisé de différentes manières. En se mélangeant avec des ingrédients sucrés, le miso blanc révèle sa douceur. Il se marie bien avec les produits laitiers tels que le lait et le fromage. Il a une plus grande résistance à la chaleur et peut donc être utilisé pour mijoter.

(En cas de température trop élevée, la réaction de Maillard des sucres se produit et il devient brun et amer. De plus, lorsqu'elle est stockée à plus de 25°C, la protéine contenue dans le miso devient également brune en raison de la réaction de Maillard, ce qui entraîne la dégradation de la qualité du miso et une diminution de sa saveur.)





About Us KANTOYA



KANTOYA

Start of Gokomachi Kanto-ya

We Gokomachi KANTOYA are a long established miso manufacturer. We have been engaged in miso production in the south of Old Imperial Palace, the center of Kyoto city since 1847, when our founder Chube Kanto-ya started the business.

Miso Made with Time and Care

The miso we produce has the taste which can be only created with craftsmen's great deal of care and effort. We only use groundwater from 60 meters underground of Hiei mountain system. We also choose the production method that involves a lot of handmade processes.

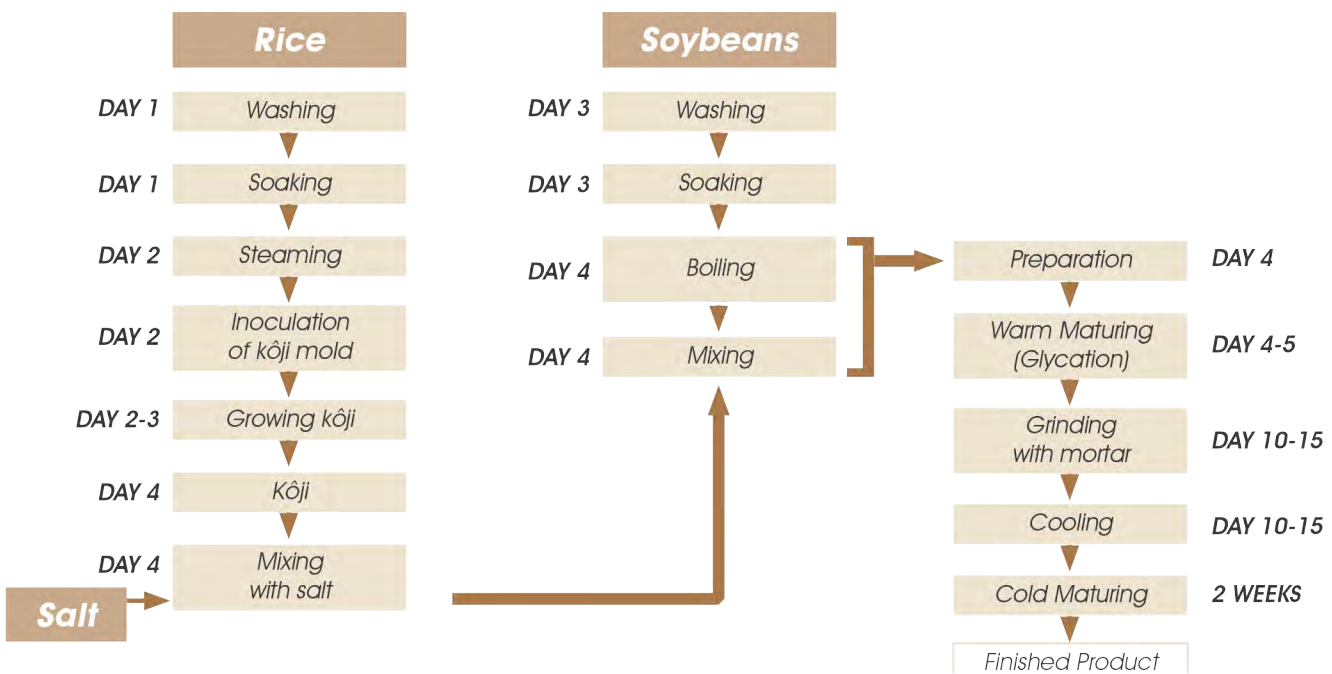
Another example of our care to miso lies in the quality of kôji. The kôji is one of miso's key ingredients which will add sweetness to miso by its glycation as well as increase miso's umami or tastiness by breaking down protein in soybeans. It takes three to four days to produce kôji. During this period kôji is carefully conditioned for four times by mainly human's hands. We stick to manual conditioning because we can feel the condition of living kôji mold, which condition changes every day. We feel such delicate difference by actually touching kôji listening to its words. It is our mission to express such words in the finished miso products.

KANTOYA miso is mainly used by Japanese restaurants and confectionery shops in Kyoto. Many of them are long established over a period of decades. Today numbers of our miso users are increasing thanks to our long-time customers who open new restaurants or kindly introduce new customers to us.

We believe miso plays a fundamental role to decide the taste of dish and confectionery. However, taste of miso is not always consistent depending on the breed, growing area and year of ingredients such as rice and soybeans. KANTOYA's role is to facilitate the collaboration between such miso and professional chefs who always seek to cook the best dishes. We listen to each customer's voice and find out their changing needs through a close and long-time communication and provide the best miso to them. We strongly believe that such a process contribute to the development of the taste of our miso as well as our users' dishes.

KANTOYA's White miso (shiro-miso)

Production process of KANTOYA's White miso, "shiro-miso", a.k.a. "Saikyo-Miso"



Beginning of White miso (shiro-miso) or “Saikyo-Miso”

From 8th-17th Century (Heian period to Edo period), Kyoto, resided by the Emperor, was a capital of Japan and all the powers were concentrated to the city. Many kuge (court nobles) lived there owned good lands throughout Japan where valuable rice was grown and paid as a tribute to them.

Using such rice, miso used to be made as a preserved food with high salt content. However, people found that with higher rice content and lower salt content, miso becomes very sweet. At that time sweet condiments derived from tree or fruits were very valuable as there was no sugar existed. Having discovered miso could be very sweet it started to be used as valuable sweet condiments and it was only used in the Imperial Court, which is said to be the beginning of white miso in Kyoto.

At that time white miso was also used as an ingredient of dishes served to the deities in court rituals. The recipes of these dishes are also used in today’s rituals as well as many events for common people: Zoni (a rice cake soup) eaten at New Year, kashiwa-mochi (rice cake wrapped in an oak leaf) eaten at Boy’s Festival in May, gyoja-mochi (ascetic rice cake) eaten at Gion Festival, and aburi-mochi (baked rice cake) sold at tea shops in front of Shrines. White miso developed differently from other types of miso. It developed as a sweetener so its preservative quality has been sacrificed. This is why white miso is often used not only for cooking but also for confectionery making.

In Meiji era, the capital of Japan was moved from Kyoto to Tokyo and many court nobles including the Emperor moved to Tokyo. However there was no such sweet white miso in Tokyo then as it had been a city of warrior culture. Nobles valued Kyoto’s sweet white miso even more and started to call it “Saikyo-Miso” (miso of western capital.) Even today white miso are called “saikyo-miso” (miso of western capital), but just “shiro-miso” (white miso) by people in Kyoto.

Japanese lives are divided into two types: “hare” and “ke”. “Hare” day means special and festive day and “ke” day means usual and normal day. From ancient times people used to eat special and valuable food such as rice balls, sekihan (festive red rice), sake and confectioneries with special tableware. White miso of Kyoto used to play a role of food for such special days and developed through court rituals.

KANTOYA’s White miso (shiro-miso)

As a commemoration of 150th anniversary of KANTOYA, we have developed a new product which replicates the taste of white miso produced at the time of KANTOYA establishment.

Although its supply volume is limited as we follow the same method as the one used from the beginning of our business, it has special soft sweetness with deep kôji flavour, very complexed taste which today’s production method cannot achieve.

KANTOYA also has white miso made with modern production method based on the current zymology to maximize the sweetness. The time, moisture, and temperature of growing kôji are different from old production method.

Our white miso made with modern production method has strong and clear sweetness first and flavour of miso come later and remain in the mouth but with short aftertaste.

On the other hand, miso made with traditional method has humble and soft sweetness following by miso flavour, and then its sweetness remains very long even after miso flavour disappeared. It has thicker flavour with a note of chestnut flower.

Difference between White Miso and other miso

White miso is a special miso developed with a focus of sweetness while other miso was developed as a preservative food. White miso has one third salt content of that of normal miso. It uses two times more rice kôji than usual miso to achieve tender sweetness. Its fermentation method is also different: White miso does not use yeast for its fermentation in order to give a delicate flavour with a note of soybean sweetness.

With such unique characteristics, White miso is used in various ways. By combining with sweet ingredients, white miso enhances its sweetness. It has a good match of dairy products such as milk and cheese. It has higher resistance toward heat so can be used for simmering.

(When heated too much, Maillard reaction of sugars occurs and it becomes brown and bitter. Also when stored over 25°C, protein contained in miso also becomes brown due to Maillard reaction which causes the degradation of miso’s quality with less flavour.)



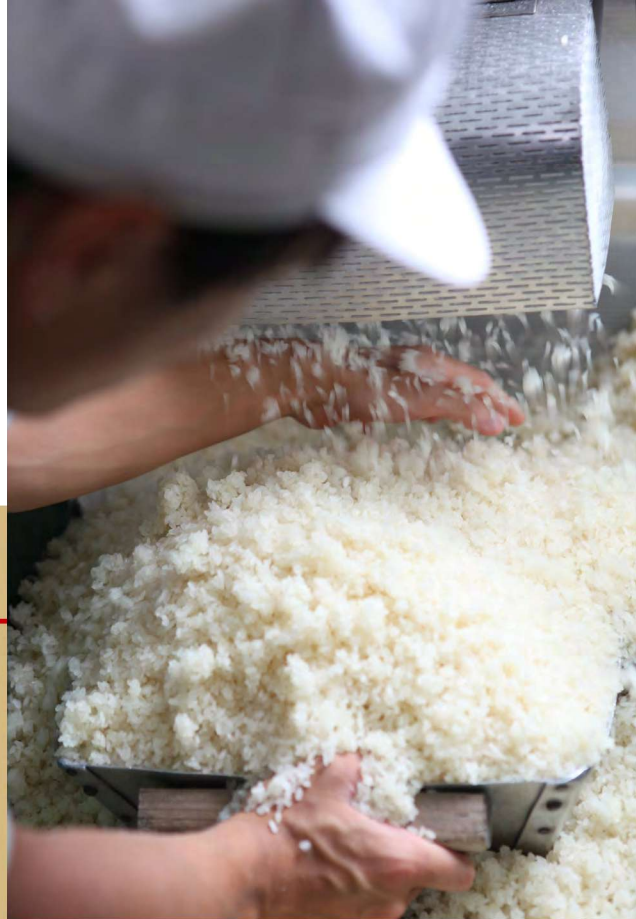
MISO



1. Cuisson du riz à la vapeur *Rice steam cooking*



2. Inoculation de la levure kôji
Inoculation of kôji mold





3. Brassage du kôji
Kôji mixing



4. Mise en clayettes du kôji de riz
Setting rice kôji on shelves





5. M. NISHIKA contrôlant le kôji
NISHIDAN San controlling rice kôji



6. Préparation du soja
Preparing soybeans





7. Tamisage du miso blanc
White miso sieving



8. Cuisson du miso au yuzu
Yuzu miso heating





9. Préparation du miso rouge Aka Dashi
Preparing Aka Dashi miso



10. Produit fini
Finished product



Nos MISO

Our MISO



Le Miso Blanc White Miso

🇫🇷 **Tenpi-shio Jikomi Tokubetsu Ginjo Shiro-Miso** 天日塩仕込特別吟醸白味噌
(Miso blanc spécialement fermenté avec du sel solaire) MK1

C'est le miso blanc le plus vendu chez KANTOYA. Habituellement utilisé pour la soupe miso de type sucré et le zoni, et comme ingrédient pour le miso de dengaku ou de vinaigre. Il contient également moins de sel (environ 5 %) et peut donc être mélangé avec d'autres misos pour adoucir le goût de la soupe miso.

🇬🇧 **Tenpi-shio Jikomi Tokubetsu Ginjo Shiro-Miso** 天日塩仕込特別吟醸白味噌
(White Miso Specially Brewed with Solar Salt) MK1

It is the most sold white miso in KANTOYA. Usually used for sweet style miso soup and zoni, and as an ingredient for dengaku miso and vinegar miso. It also contains less salt (about 5%) so can be mixed with other miso to milden the taste of miso soup.



🇬🇧 **Aguni-no-Shio Jikomi Shiro-Miso** 栗國の塩仕込白味噌
(Miso blanc fermenté avec du sel d'Aguni) MK0

Après la recherche du meilleur sel possible pour produire notre miso, nous avons sélectionné ce sel Aguni-no-Shio, produit sur l'île d'Aguni à Okinawa. Sa teneur en sel, le type de riz et le soja sont spécialement conçus pour maximiser le goût du sel Aguni.

Le procédé de fabrication suit la même méthode moderne que le produit n° 1, de sorte qu'il présente d'abord un goût sucré distinct, mais le goût du soja à maturité survient en même temps. Grâce à la teneur riche en minéraux du sel d'Aguni, il a une saveur sucrée dense et intense ainsi qu'un goût corsé de soja et un parfum de fruits mûrs. La richesse et la densité deviennent plus fortes avec le temps, c'est pourquoi une consommation précoce est recommandée si l'on préfère la fraîcheur et un goût plus léger.

🇬🇧 **Aguni-no-Shio Jikomi Shiro-Miso** 栗國の塩仕込白味噌
(White Miso Prepared with Aguni Salt) MK0

After the search for the best taste salt to produce miso, we have selected this Aguni-no-Shio, salt produced at Aguni island in Okinawa. Its salt content level, type of rice and soy are specially set out in order to maximize the taste of Aguni salt.

The production process is the same modern method as product No. 1, so it has distinct sweetness first but soybean matured taste comes at the same time. Thanks to the rich mineral content of Aguni salt, it has thick and strong sweetness as well as full-bodied soybean taste and a scent of ripen fruits. The richness and thickness becomes stronger with time, so an early consumption is recommended if freshness and lighter taste is preferred.

 KANTOYA Densho Shiro-Miso 関東屋傳承白味噌
(Miso blanc traditionnel KANTOYA)

Lorsque nous avons développé le miso blanc avec exactement la même méthode que lors de notre implantation il y a 20 ans, il n'était disponible qu'en hiver. Nous avons élaboré une méthode de fermentation qui nous a permis de fournir le même miso blanc tout au long de l'année. Les ingrédients sont les mêmes que le produit n° 2, à l'exception du sel, mais sa saveur et son goût sont totalement différents en raison de sa méthode de production traditionnelle.

Le goût d'origine est salé grâce au sodium provenant du sel, mais il est immédiatement suivi d'une saveur de kôji en germination et un goût sucré subtil mais distinct, ainsi que d'une riche saveur de soja.

 KANTOYA Densho Shiro-Miso 関東屋傳承白味噌
(KANTOYA Traditional White Miso)

When we developed white miso made with exactly the same method as our establishment 20 years ago, it was only available in winter. We made an arrangement of brewing method and enabled to supply the similar white miso throughout year. Ingredients are the same as product No.2 except for salt but it has totally different flavour and taste because of its traditional production method.

The initial taste is salty originating from sodium from salt, but it is immediately followed by sprouting kôji flavour and subtle but distinct gentle sweetness as well as rich soybean flavour.

Aftertaste of sweetness is very long and it stays even after other flavours are gone.

 Rokudaime Kinjo Shiro-Miso 六代目謹醸白味噌
(Le 6^{ème} miso blanc à fermentation spéciale de KANTOYA)

Il s'agit de la version améliorée de notre produit n°3 avec des ingrédients et un procédé plus sophistiqués. Il a une saveur sucrée légère, un goût délicat avec une fine texture crémeuse unique et très originale.

 Rokudaime Kinjo Shiro-Miso 六代目謹醸白味噌
(KANTOYA the 6th Specially Brewed White Miso)

This is the upgraded version of product No.3 with more sophisticated ingredients and process.

It has gentle sweetness and taste, sensitive flavour with a fine cream-like texture which is very new and unique.



 Ginjo Shiro-Tsubu-Miso 吟醸白粒味噌
(Miso blanc granuleux à fermentation spéciale) MK38

L'une des caractéristiques du miso blanc de Kyoto est qu'il est moulu. Le miso provenant d'autres zones est généralement filtré avec un maillage d'environ 0.8-1.0mm, de sorte qu'il reste de petits granulés. Le miso blanc moulu de Kyoto a une texture très fine tout comme la crème.

Ce produit est appelé «ara-miso» (miso à texture granuleuse), il n'est pas moulu mais juste filtré avec un maillage de 7mm. Il a une teneur en sel relativement plus élevée de 5,5 % pour la marinade de poisson et de viande. Les petites particules aèrent le miso, qui recueille les gouttes provenant de la viande et du poisson lors de la marinade et aide le miso à pénétrer dans les ingrédients.

Lorsqu'ils sont marinés uniquement avec du miso, le poisson, la viande ou les légumes donnent une belle marinade de miso au bout d'une demi-journée à deux jours. Le miso utilisé pour la marinade peut être réutilisé encore quelques fois si la teneur en sel et la saveur sont ajustées. Il est conçu pour la marinade, il peut également être utilisé comme miso ordinaire.

 Ginjo Shiro-Tsubu-Miso 吟醸白粒味噌
(Specially Brewed Granular White Miso) MK38

One of the characteristics of Kyoto white miso is that it is grinded. Miso from other area is usually strained with the mesh size of about 0.8-1.0mm so has small granules remained. Grinded white miso from Kyoto has very fine texture just like cream.

This product is called "ara-miso" (rough texture miso) which is not grinded but just strained with the mesh of 7mm. It has relatively higher salt content of 5.5% to be used for marinating fish and meat. Having small particles in miso, it gives some air within miso which catches drips from meat and fishes when marinate and helps miso flavour sink into ingredients.

When marinated only with miso, fish, meat, or vegetables become nice miso marinade within half a day to two days. The miso used for marinade can be re-used for a few more times if salt and flavour content are adjusted. It is designed for marinade, it can be use as regular miso as well.



Le miso pour marinade

Marine-Miso

 **Le miso pour marinade** マリネ味噌
(Miso blanc pour marinade) MK50

C'est un miso pour marinade spécialement développé pour le marché français. Avec pour base un mélange des produits n°5 et n°8, ainsi que du mirin Mikawa de la brasserie Sumiya Bunjiro. Il a un goût très prononcé et corsé.

 **Marine-Miso** マリネ味噌
(White Miso for Marinating) MK50

It is a miso for marinating specially developed for French market. With the base of product no.5, product No.8 and Mikawa mirin of Sumiya Bunjiro Brewery are blended. It has very deep, bodied flavour.

 **Miso pour marinade de fromage** チーズ味噌漬用白
(Miso blanc pour marinade de fromage)

C'est aussi un miso pour marinade mais pour les ingrédients dont l'activité hydrique est plus faible. Il a une teneur en sel plus faible et un goût sucré plus fort. Contrairement au miso habituel pour la marinade, il est moulu et n'a presque pas de trous d'air. (Par conséquent, il ne convient pas aux ingrédients qui suintent abondamment.)

En raison de sa faible teneur en sel, il faut plus de temps pour que les ingrédients absorbent la saveur du miso. Cependant, grâce à sa richesse en sucre et sa texture fine, non seulement les ingrédients pour marinade mais aussi le miso peuvent être servis ensemble cuits ou non cuits.

 **Miso for marinating cheese** チーズ味噌漬用白
(White Miso for Cheese Marinating)

It is also a miso for marinating but for ingredients which has lower water activity. It has lower salt content and stronger sweetness. Unlike the usual miso for marinating, it is grinded and has almost no air holes. (Therefore it is not suitable for ingredients which have lots of drips.)

Due to its low salt content, it requires longer time for ingredients to absorb miso flavour. However with its rich sweetness and fine texture, not only marinade ingredients but also its miso can also be served together cooked or uncooked.



Le miso pâle ou miso de campagne

Pale Miso

 **Miso Nidan Jikomi Inaka** 二段仕込田舎味噌
(Miso de campagne, à double fermentation) MK8

A base de miso de campagne à saveur douce, nous ajoutons d'autres kôjis faits à la main et portons à maturité le miso pour fabriquer ce produit. Il a un goût sucré léger et une saveur intense. Son côté sucré provient de notre kôji fait à la main.

 En utilisant beaucoup de kôjis artisanaux qui sont soigneusement mis dans des boîtes en bois un par un, nous fabriquons ce miso Nidan Jikomi Inaka qui a un goût sucré très léger. Une quantité très limitée est disponible car nous ne pouvons pas utiliser de machines pour le deuxième ajout de kôji, réalisé à la main.

Nidan Jikomi Inaka Miso 二段仕込田舎味噌
(Double Prepared Country Miso) MK8

Based on mild flavoured Country Miso, we put further handmade kôji and additionally mature the miso to make this product. It has mild sweetness and profound taste. Its sweetness comes from our special handmade kôji.

Using plenty of handmade kôji which are carefully put into wooden box one by one, we make this Nidan Jikomi Inaka miso which has very gentle sweetness. Limited volume is available as we cannot use machines for the second addition of kôji and is carried out by hand.



Le miso rouge

Red Miso

 **Miso Kan-Jikomi Doyogoshi** 寒仕込土用越味噌
(Miso préparé en hiver et porté à maturation au milieu de l'été) MK41

C'est un miso fermenté et mûré sans contrôle de température dans des fûts en bois situés dans notre salle de brassage naturel. Comme la fermentation repose sur la température naturelle, le timing de la préparation et de la fermentation est très important. Il suit strictement celui du miso rouge : préparé par temps froid et fermenté jusqu'au milieu de l'été. La période de fermentation réelle varie selon le type de miso. Habituellement, le miso rouge, au goût léger, est porté à maturité jusqu'au premier jour du milieu de l'été, et le miso plus prononcé est porté à maturité au moins jusqu'au milieu de l'été de la deuxième année (habituellement, il est porté à maturité jusqu'au milieu de l'été de la troisième année).

Après une fermentation aussi longue, le miso brun, noirâtre et rouge foncé est recueilli au fond du tonneau en bois. Nous filtrons alors ce miso rouge foncé, à maturation complète et à très haute teneur en acides aminés. Le miso rouge avec peu de grains a une teneur élevée en sel mais n'a pas une forte saveur salée car la maturation est suffisamment longue. Il a un arôme riche et se marie bien avec une sauce pour viande.

 **Kan-Jikomi Doyogoshi Miso** 寒仕込土用越味噌
(Miso Prepared in winter and Matured over Mid-Summer day) MK41

It is a miso fermented and matured without temperature control in wooden barrels located in our natural brewing house. As fermentation relies on natural temperature, timing of preparation and fermentation is very important. It strictly follows the basic timing of red miso preparation: Prepared under cold weather and fermented till mid-summer day. The actual fermentation period varies depending on the type of miso. Usually light taste red miso is matured till the first mid-summer day, and heavy type of miso is matured till at least second year's mid-summer (usually it is matured till mid-summer in third year).

After such a long fermentation, dark blackish brown red miso is gathered at the bottom of the wooden barrel. We strain this dark red miso which is full matured with very high amino acid content. The red miso with little amount of grains has high salt content but not salty as it is matured long enough. It has full rich aroma and goes well with a sauce for meat.



Le Miso rouge de soja mixte

Red Soybean Blended Miso

 **Ginjo Aka-Dashi** 吟醸赤出し
(Miso rouge à fermentation spéciale) MK31

C'est un miso mixte de Ginjo Aka-Miso et de miso Haccho. Le miso Haccho est un miso de soja produit uniquement avec du kôji de soja et du sel dans la ville d'Okazaki dans la région de Chubu au Japon. Il a une couleur très foncée, et une amertume et une astringence uniques provenant du soja.

Le miso Haccho est un miso à maturation longue avec une teneur en sel de 11%. Cependant, sa teneur élevée en acides aminés, son amertume et son astringence couvrent sa salinité et donnent un goût très équilibré. En y ajoutant 20% de notre miso rouge Ginjo (miso de riz), le miso Haccho devient plus léger avec un niveau équilibré d'amertume et d'astringence. Il a toujours une belle saveur de soja et peut être utilisé tout comme le miso Haccho, pour mettre avec de la viande ou du poisson afin de chasser leur odeur, et pour apporter un léger accent de miso.

 **Ginjo Aka-Dashi** 吟醸赤出し
(Specially Brewed Red Miso) MK31

This is a blended miso of Ginjo Aka-Miso and Haccho Miso. Haccho Miso is a soybean miso produced only with soybean kôji and salt in Okazaki city in Chubu area Japan. It has very dark color and has unique bitterness and astringency coming from soybeans.

Haccho Miso is a long matured miso with 11% of salt content. However, its high content of amino acid, its bitterness, and astringency cover its saltiness and give very well balanced taste. By blending 20% of our Ginjo Red Miso (rice miso), Haccho Miso becomes milder with the well-balanced level of bitterness and astringency. It still have nice soybean flavour and can be used like 100% Haccho Miso, to put on meat or fish to remove their smell, to add a little amount to light miso as an accent.

Gosho Zakura (Sakura) 御所桜 **(Fleurs de cerisier imperial)**

Depuis les temps anciens, les restaurants de Kyoto mélangent du miso de soja au goût prononcé et du miso blanc au goût sucré léger en modifiant les proportions selon la saison et les ingrédients. Le miso Gosho Zakura est un mélange de miso Haccho (miso de soja) et de miso blanc. Le goût sucré délicat du miso blanc couvre l'astringence du miso Haccho et donne au miso Gosho Zakura un goût intense et doux.

Il est un peu plus sucré que le Ginjo Aka-Dashi (produit n°10) qui est souvent utilisé par les restaurants japonais car il est mélangé avec du miso blanc. Il est recommandé d'utiliser un bouillon aussi épais que le bouillon utilisé pour le miso rouge, et d'y incorporer des ingrédients tels que du poisson, des crustacés, des légumes-racines, des champignons et du tofu. Vous pouvez aussi savourer le miso de Haccho «dengagu» en ajoutant du mirin, du sucre, du jaune d'oeuf, et en laissant mijoter un peu.

Gosho Zakura (Sakura) 御所桜 **(Imperial Cherry Blossoms)**

From old times, restaurants in Kyoto often mix soybean miso with profound taste and white miso with mild sweetness changing each ratio depending on the season and ingredient. Gosho Zakura miso is a blended miso of Haccho miso (soybean miso) and white miso. The tender sweetness of white miso covers astringency of Haccho miso and makes the product into a profound and mild taste miso.

It is little sweeter than Ginjo Aka-Dashi (product no. 10) that are often used by Japanese restaurants as it is blended with white miso. It is recommended to use the strong broth as thick as the broth for red miso and put ingredient such as fish, shellfish, root vegetables, mushrooms, and tofu. You can also enjoy nice Haccho miso "dengagu" by adding mirin, sugar, and egg yolk and simmer a little.

Le Miso aromatisé **Flavoured Miso**

 KANTOYA fabrique également du miso aromatisé élaboré à partir de notre miso. Nous pouvons aussi vous proposer la confection d'un miso original répondant à vos besoins en matière de saveur et d'ingrédients. Veuillez contacter votre agent pour toute demande.

 KANTOYA is also making flavoured miso based on our miso. We can also make your own original miso meeting your need of flavour and ingredients. Please contact to your agent for any request.



Miso au Yuzu ゆず味噌 MK6

C'est un miso blanc aromatisé au yuzu avec un mélange de yuzu confit râpé en gros morceaux, de miso blanc, de sucre, de mirin et de saké. Il peut être utilisé comme ingrédient pour les sauces ou les vinaigrettes. Vous pouvez profiter d'une harmonie équilibrée entre les écorces de yuzu à l'amertume agréable et le goût sucré du miso blanc.

Il peut également être utilisé pour du dengaku d'aubergines, du gluten de blé brut (nama-fu), des radis japonais mijotés avec des petites plantes de la famille des aracées (furofuki-daikon) ainsi que du tofu froid ou chaud. Pour une préparation de dengaku, vous pouvez utiliser ce miso tel quel ou le mélanger avec un peu de bouillon.

Yuzu Miso ゆず味噌 MK6

It is a yuzu-flavoured white miso with a mixture of coarsely grated yuzu confit, white miso, sugar, mirin, and sake. It can be used as an ingredient for sauce or dressings. You can enjoy a balanced harmony of yuzu peel comfortable bitterness and white miso sweetness.

It can also be used for dengaku of eggplant, raw wheat gluten (nama-fu), small aroid and simmered Japanese radish (furofuki-daikon) as well as cold tofu and hot tofu. For dengaku use, you can use this miso as it is or mix it with some broth.



**🇫🇷 Miso Dengaku-Tekka 田楽鉄花味噌
(Miso torréfié pour Dengaku) MK33**

Shiro-miso Ginjo lentement mijoté avec des sésames grillés. Il a un goût sucré très léger qui se marie avec les aubergines grillées ou frites, le gluten de blé brut cuit au four et le tofu. Vous pouvez aussi l'utiliser dans des poêlées de légumes avec du dou-ban-jiang.

**🇬🇧 Dengaku-Tekka Miso 田楽鉄花味噌
(Roasted Miso for Dengaku) MK33**

Slowly simmered Ginjo Shiro-miso finished with roasted sesames. It has very mild sweetness so matches with grilled / deep fried eggplant, baked raw wheat gluten and tofu. You can also use it in vegetable stir fry with dou-ban-jiang.



**🇫🇷 Sansho Dengaku さんしょ田楽
(Miso sucré mijoté au poivre du Japon) MK5**

Miso blanc mijoté avec du sansho (poivre japonais) moulu en deux calibres. Sansho moulu en poudre fine, produisant l'arôme sansho, tandis que le sansho grossièrement moulu donne un goût piquant et réhausse la saveur sucrée du miso blanc. Pour les plats japonais, il peut être utilisé pour les poissons blancs et les légumes cuits à la vapeur ainsi que pour les sauces à salade.

**🇬🇧 Sansho Dengaku さんしょ田楽
(Sweet Simmered Miso with Japanese Pepper) MK5**

Slowly simmered Ginjo Shiro-miso finished with roasted sesames. It has very mild sweetness so matches with grilled / deep fried eggplant, baked raw wheat gluten and tofu. You can also use it in vegetable stir fry with dou-ban-jiang.

Miso aromatisés spécialement élaborés pour les chefs français **Flavoured Miso Specially arranged for French chefs**

🇫🇷 Les produits suivants sont spécialement conçus pour les chefs cuisiniers en France. Le miso utilisé pour ces produits est un miso spécialement fermenté qui a une teneur en sel d'environ 50% par rapport au miso normal afin d'harmoniser les autres ingrédients.

🇬🇧 Following products are specially arranged for chefs in France. Miso used for these products are specially fermented miso which has about 50% of salt content compared to the normal miso in order to harmonize other ingredients.



🇫🇷 Miso blanc à la vanille バニラ白味噌 MK18

C'est un mélange de vanille et de miso blanc. Avec du temps et de la patience, la saveur de la vanille est extraite et mijotée avec notre miso blanc original. Le résultat final est un miso blanc doux avec une extraordinaire saveur de vanille et des gousses de vanille.

🇬🇧 Vanilla White Miso バニラ白味噌 MK18

It is a mixture of vanilla and white miso. With time and patient, the flavour of vanilla is extracted and simmered with our original white miso. The finished miso is a mild white miso with tremendous vanilla flavour and vanilla beans.



Miso blanc au cacao カカオ白味噌 MK21

C'est un miso spécialement conçu pour la sauce des plats à base de gibier. Le cacao est soigneusement mélangé avec le miso blanc original à faible teneur en sel, comme le miso blanc à la vanille (produit n°15). Comme le cacao est sensible à la chaleur, il est réparti manuellement en petites particules et fondu sous température contrôlée, puis mélangé au miso blanc mijoté.

Cacao White Miso カカオ白味噌 MK21

It is a miso specially developed to use for a sauce for gibier dishes. Cacao is carefully blended with the original white miso with low salt content same as Vanilla white miso (product No.15). As cacao is sensitive to heat, it is hand-shaved into small particles and melted under controlled temperature and then blended to simmered white miso.



Miso Blanc Pipatsu ビパーツ白味噌 (Miso blanc au poivre long de Ishigaki) MK35

Le pipatsu est un poivre long originaire d'Indonésie qui a une saveur de cannelle, d'anis et de poivre sansho japonais. Il pousse à l'état sauvage sur les îles Ishigaki, à l'extrémité sud du Japon, et s'est donc également implanté là-bas. Le poivre pipatsu séché et le poivre pipatsu frais sont mélangés au miso blanc qui a une saveur sucrée et épicée. Cet équilibre sucré et épicé fait qu'il se marie bien avec les viandes, les poissons et les légumes bouillis.

Une autre caractéristique de ce produit est sa saveur variable. Juste après la production, son piquant de poivre et son goût sucré de miso sont tous deux indépendants. Cependant, avec le temps, ils fusionnent et créent une nouvelle saveur légère. C'est dû à la maturation du miso ; le changement de saveur peut être contrôlé en conservant le produit en-dessous de 0°C.

Pipatsu White Miso ビパーツ白味噌 (White Miso with Piper "Java Long Pepper") MK35

Piper (pipatsu) is a spice indigenous to Indonesia which has a flavour of cinnamon, anise, and Japanese sansho pepper. It is growing wild in Ishigaki islands, south-end of Japan, and also planted a little there too. Dried piper and fresh piper are blended to white miso which has sweet and spicy flavour. With its well-balanced sweetness and spiciness, it goes well with meat, fish and boiled vegetables.

Another characteristic of this product is its changing flavour. Right after production, its piper spiciness and miso sweetness are both independent. However with time they fuse together and create new mild flavour. It is due to the maturing of miso, the change of flavour can be controlled by storing the product under 0°C.



**🇫🇷 Kujo Negi Kara-Miso 九条ねぎ 辛味噌
(Ciboule de Kujo) MK37**

Kyoto compte des légumes spéciaux aux centaines d'histoires, qu'on appelle les légumes «Kyo». Kujo Negi (ciboule de Kujo) est l'un d'entre eux et est cultivé à Kyoto depuis 1.200 ans. Pour maximiser la saveur et le goût de la ciboule de Kujo, on la mélange avec du miso Nidan Jikomi Inaka (produit No.8), qui contient plus de kôji que le miso normal, et qui est sucré. Aucun sucre n'est utilisé, sa douceur ne vient que du kôji. Il est très doux et confère aux différents ingrédients ses saveurs. Au Japon, il est apprécié comme garniture de riz ou comme sauce à tremper pour les légumes frais.

**🇬🇧 Kujo Negi Kara-Miso 九条ねぎ 辛味噌
(Kujo green onion) MK37**

Kyoto has special vegetables with hundreds of history called "Kyo" vegetables. Kujo Negi (Kujo green onion) is one of them and grown in Kyoto since 1200 years ago. To maximize kujo-green-onion flavour and taste, it is blended with Nidan Jikomi Inaka Miso (product No.8), which uses more kôji than normal miso, and are sweet. No sugars are used, its sweetness only comes from kôji, and it is very mild and bestows flavours on various ingredients. In Japan it is enjoyed as a topping of rice, or a dip sauce for fresh vegetables.





Le dos de saumon mariné au miso par Jérôme BANCTEL

Le Gabriel, 42 Avenue Gabriel 75008 Paris



www.nishikidori.com



Distributeur exclusif pour l'Europe

NISHIKIDORI
SASU OLIVIER DERENNE

ZAC de l'Aéropôle - 140 rue Georges Guynemer
B.P. 40261 - 44158 ANCENIS CEDEX (FRANCE)

Tél. +33 (0)2 40 83 33 99

Fax +33 (0)2 40 83 35 35

TVA : FR 85 444 789 127 - RCS NANTES 444 789 127

Notre boutique Parisienne / Our shop in Paris

Espace de découvertes gourmandes

6, rue Villedo • 75001 PARIS • 01 42 86 19 59