

## 留め釜

弊社の江戸甘みそ用の大豆の伝統的な仕込方法として、3日間掛けて大豆を蒸します。その3日間で、大豆の含まれる糖分が褐変して、江戸甘みその独特な色と風味の要素の一つとなります。



大豆仕込 1日目



大豆仕込 2日目



大豆仕込 3日目