

Procédé de fabrication

Pour fabriquer la pate de miso, nous utilisons un soja de grande qualité qui est soigneusement trié avant d’être mis à tremper dans une faible quantité d’eau, variable en fonction de la température et de l’humidité. Le savoir-faire qui entoure le trempage est déterminant pour la qualité du produit final. Le soja est ensuite passé à la vapeur et un champignon – l’*aspergillus* – est placée sur sa surface afin d’accélérer la fermentation. Il est alors salé et entreposé dans un grand tonneau de bois qui peut contenir jusqu’à six tonnes de produit. Notre miso fermente ainsi pendant deux années, profitant du climat de la ville de Hachocho jusqu’à atteindre sa pleine maturité.

Pendant cette fermentation, la protéine du soja se décompose, libérant une saveur douce. Puis, à mesure que le miso gagne en maturité, l’acide aminé se cristallise et on peut constater l’apparition de petites graines blanches. Ces petites graines témoignent du degré de maturité du miso. Cette étape remplit la même fonction que l’affinage pour un fromage. C’est la durée d’infusion de la pate de soja et du sel qui permet le développement d’une saveur complexe, douce et salée à la fois. La qualité des champignons élevés à l’intérieur de la manufacture est déterminante car plus les souches sont nobles plus elles développent des arômes subtils et uniques. Depuis la création de notre entreprise, nous apportons donc un soin particulier à la qualité du milieu dans lesquels évoluent ces champignons. C’est pourquoi nous continuons à confectionner notre Hatcho miso au même endroit, en restant fidèles aux procédés de fabrication ancestraux qui nous ont été légués.

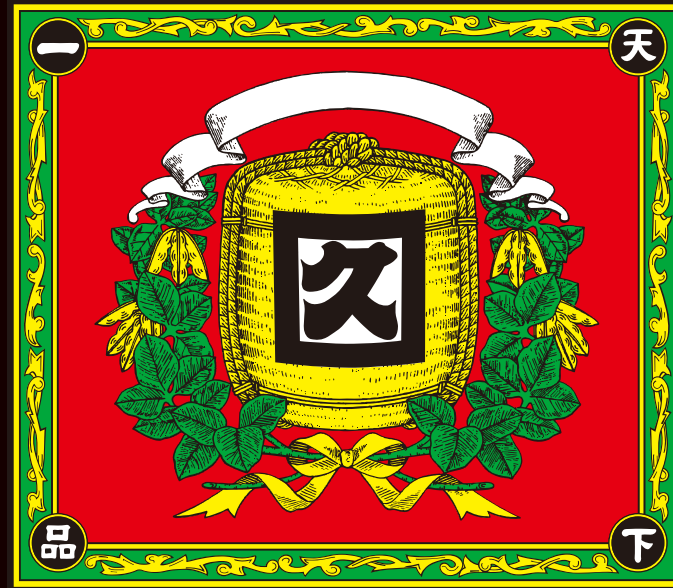
Mélange du « soja *aspergillus* » avec de l’eau et du sel. Entreposage dans un tonneau en bois de 1.8m de hauteur. (Un grand tonneau de bois qui peut contenir jusqu’à six tonnes de produit.)

Le stage chaque tonneau avec trois tonnes de pierres. Affinage pendant une durée minium de 24 mois.

Contrôle qualité et emballage du miso cru et frais.

Expédition de la marchandise.

Français



Le symbole figurant sur le packaging de notre « Hatcho Miso »

HATCHŌ MISO

additive-free and nature brewing

八丁味噌



La construction de l'actuelle manufacture de Kakukyu a été achevée en 1927. Depuis 1996, elle est classée au patrimoine national.



KAKUKYU

Maison KAKUKYU, fabricant de Hatcho miso

〒444-0923 69, Oukan-dori, Aza, Hatcho-cho, Okazaki-shi, Aichi, Japan
TEL. +81-(0)564-21-0151 FAX. +81-(0)564-25-0513

<http://www.kakukyu.jp>



KAKUKYU

Qu’est-ce que le Miso ?

Le miso est un aliment fermenté fabriqué à partir de soja et de sel. Il s’agit d’un ingrédient essentiel de la cuisine japonaise. Au Japon, chaque région produit une variété de miso différente. Depuis 1645, nous fabriquons le «Hatcho miso» selon un procédé de fabrication traditionnel unique, bien différent de celui des autres variétés de miso, ce qui lui confère une saveur acidulée très caractéristique, emprunte d’âpreté et d’une légère amertume. Notre Hatcho miso, qui doit son nom «Hatcho» au quartier dans lequel il était fabriqué au 17^{ème} siècle, est une denrée rare et précieuse qui ne représente que 0.2 % de l’ensemble de la production de miso sur le sol Japonais.

A l’intérieur de nos entrepôts, on peut contempler les grands tonneaux de bois centenaires dans lesquels le miso est affiné. Sur chaque tonneau, les ouvriers empilent trois tonnes de pierres extraites de la rivière. Grâce à ce savoir-faire, les tonneaux ont résisté aux plus grands séismes. Les pierres maintiennent les six tonnes de Hatcho miso sous pression, et l’affinage se poursuit ainsi lentement, au gré du climat si particulier de la ville de Hachocho, chaud et humide en été et doux en hiver.

Les étapes de la fabrication

Sélection et nettoyage des plus belles graines de soja.

Trempage des graines.

Passage à la vapeur.

Solidification du soja sous forme de boules. Asperion de la boule de soja avec l’*aspergillus*.



Utilisations possibles du HATCHŌ MISO

Le Hatcho miso peut être utilisé pour la confection de la soupe traditionnelle japonaise ou bien comme assaisonnement dans les plats de viande et de poisson, dont il relève délicatement le goût.

Il se marie également très bien avec les produits laitiers tels que le fromage et le beurre, et peut donc être incorporé à une sauce crémeuse ou bien à une sauce tomate.

Récemment, de nouvelles utilisations innovantes du Hatcho miso se sont développées, notamment dans du chocolat ou dans des pâtisseries telles que des gâteaux à la broche, des madeleines ou des financiers.

Voici quelques recettes pour utiliser le Hatcho miso.



S o u p e m i s o

2 personnes

- Algue wakamé séchée
- 1 càs de tofu soyeux
- 1 càs de Hatcho miso
- 2 çàs de flocons de bonite séchée
- Une poignée de blanc de poireau émincé

1. Porter l'équivalent de deux tasses d'eau à ébullition et y ajouter les flocons de bonite.
2. Ajouter le wakamé et laisser frémir quelques minutes.
3. Jeter le poireau émincé et laissez frémir jusqu'à ce qu'il soit tendre.
4. Eteindre le feu et ajouter le miso et le tofu coupé en cubes de 2 cm.



Saumon au beurre miso façon meunière

2 personnes

- 2 pavés de saumon cru bien frais
- De la farine
- 2 citrons
- Huile d'olive et sel
- 【Pour le beurre miso】
- 1 càc de Hatcho miso
- 30g de beurre doux pommade

1. Saler le saumon et le passer dans la farine.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire dorer les pavés de saumon des deux côtés.
3. Amalgamer le miso et le beurre.
4. Servir le pavé de saumon accompagné du beurre et d'une tranche de citron.

NB : Le beurre miso se marie également très bien avec le porc et le poulet. Il est aussi délicieux servi tout simplement sur un toast.

Poulet mariné au miso

2 personnes

- 2 cuisses de poulet
- 【Pour la sauce】
- 40g de Hatcho miso
- 40g de miso de Riz
- 4 càs de vin rouge



1. Inciser toute la surface de la peau du poulet à l'aide d'une fourchette.
2. Mélanger les différents ingrédients de la sauce dans un bol.
3. Laquer tout le poulet avec la moitié de la sauce.
4. Déposer le poulet laqué et le reste de la sauce dans un sac hermétique et laisser mariner au réfrigérateur pendant 6 à 12 heures.
5. Débarrasser le poulet de l'excédent de sauce et cuire normalement.



Carpaccio de thon, vinaigrette au miso

2 personnes

- 100g de thon cru
- 1 œuf dur
- 2 brins de ciboulette
- 40g d'amandes
- 【Pour la vinaigrette au miso】
- 1 càc de Hatcho miso
- 1 càs de vinaigre de vin
- 1 càc de miel
- 1 càs d'huile d'olive

1. Couper le thon en tranche fine et les poser sur l'assiette.
2. Hacher grossièrement l'œuf dur et les amandes. Hacher finement la ciboulette. Disposer ces ingrédients sur les tranches de thon.
3. Emulsionner les ingrédients de la vinaigrette. Assaisonner généreusement le carpaccio.

Toasts au miso

2 personnes

- 4 fines tranches de baguette
- 2 tomates cerises
- Persil plat
- 【Pour la tartinade au miso】
- 2 càc de Hatcho miso
- 1 càs de poudre d'amande
- 2 càs de ricotta

1. Mélanger tous les ingrédients de la tartinade.
2. Tartiner chaque tranche de pain et y déposer une demi tomate cerise ainsi qu'un brin de persil.

NB : Utiliser un fromage qui n'est pas trop salé, comme la ricotta ou le mascarpone.

Recipe : Yukiko MURATA

