

Metodo di Produzione

Innanzitutto, i nostri semi di soia vengono selezionati accuratamente, immersi nell' acqua e messi a mollo in diverse quantità a seconda della temperatura, dell' umidità e dello stato attuale degli ingredienti basilci. Questo procedimento è uno degli elementi fondamentali nella produzione del miso e ha un' influenza significativa sulla qualità del prodotto finale. In seguito, i semi di soia vengono cotti al vapore e, insemiati di un tipo particolare di fungo [l' Aspergillus oryzae] (utilizzato per fermentare cereali), viene portata avanti un lunga fermentazione. Poi, viene aggiunta dell' acqua salata e il tutto viene amalgamato, dopodiché il composto si trasferisce in tini di legno abbastanza grandi da poter contenere fino a 6 tonnellate di miso. Grazie al clima e alle condizioni climatiche presenti nel distretto di Hatchōchō (anticamente chiamato Hatchōmura) nella città di Okazaki, il miso viene stagionato lentamente durante un periodo di tempo lungo più di due anni.

Intanto, le proteine dentro il miso si spezzano et si trasformano in miso. Poi, mentre questo continua la sua fermentazione, l'amminoacido comincia a cristalizzarsi e cominciano ad apparire dei grani bianchi conosciuti col nome di 'grani di miglio' (così chiamati per la loro somiglianza al miglio). Quando i 'grani di miglio' vengono in superficie, quello è segno inconfondibile della maturità del miso, paragonabile alla cristallizzazione degli amminoacidi nel formaggio lasciato stagionare per lunghi periodi di tempo. Durante questo lungo periodo di stagionamento, sale e miso si fondono accordando a questo ultimo dei toni salini.

Nel tempo in cui si sviluppa il procedimento di produzione dello Hatchō Miso, le comunità microbiche che abitano nelle fabbriche si mettono all'opera ed esercitano la loro influenza sul gusto del miso. Noi facciamo una meticolosa attenzione a non distruggere questo ambiente microbico e continuiamo a produrre lo Hatchō Miso non soltanto nello stesso posto dove lo abbiamo sempre fatto dalla fondazione stessa dell' azienda, ma anche fedeli ai nostri metodi tradizionali di produzione.

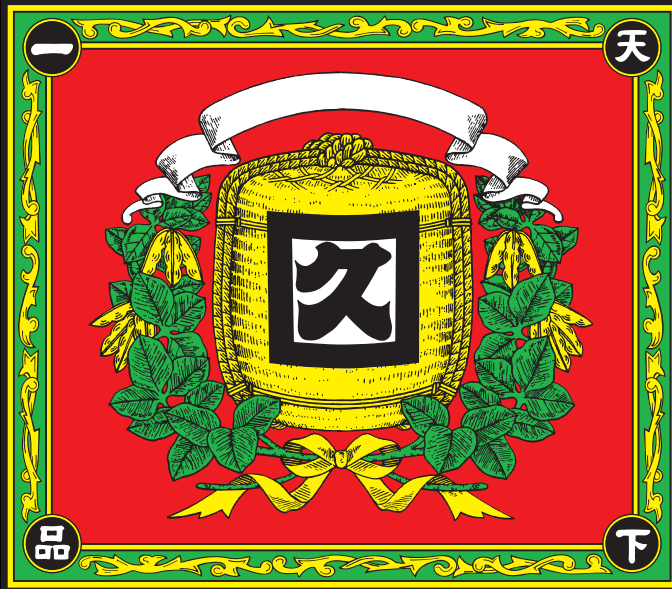
Sale e acqua vengono mescolati insieme ai semi di soia koji et lasciati riposare dentro dei tini di 1.8m di altezza (volume prodotto totale di 6 tonnellate)

Sotto la pressione di 3 tonnellate di pietre, il miso viene lasciato stagionare per un periodo di tempo di più di 24 mesi dopodiché diventa Hatchō Miso

Unicamente il miso di qualità approvata viene confezionato. (come miso crudo)

Il miso viene spedito

Italiano



Il nostro disegno che compare nella confezione dello 'Hatchō Miso'.

HATCHŌ MISO

additive-free and nature brewing

八丁味噌



L'edificio della società Kakukyu fu costruito nel 1927, e nel 1996 fu riconosciuto dallo stato come proprietà culturale registrata.



KAKUKYU

Nome commerciale KAKUKYU, HATCHO MISO Limited Partnership

〒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

Che cos'è il miso?

Il miso è un cibo fermentato che deriva da due ingredienti basilci: semi di soia e sale, ed è considerato come uno dei condimenti fondamentali della cucina giapponese.

In Giappone ne esistono diversi tipi a seconda delle regioni ; ciònonostante, dal 1645, abbiamo continuato a produrre l' Hatchō Miso senza modificare il nostro metodo unico d' elaborazione, che utilizza essenzialmente dei semi di soia e del sale, distinguendolo, in questo modo, da altri tipi di miso.

Distinto per la sua acidità, il suo sapore amaro e astringente, il sou nome 'Hatchō Miso' proviene originariamente dalla zona geografica di 'Hatchō' dove il miso soleva prodursi una volta, e di conseguenza, ne ha preso il nome.

Prodotto tramite un ben stabilito procedimento di fabbricazione, l' Hatchō Miso costituisce approssimativamente lo 0.2% del volume totale di miso prodotto in Giappone.

Quando si entra nel magazzino, uno può trovare delle file di grandi tini di legno utilizzati per la preparazione del miso. Uno ad uno, gli artigiani collocano a mano parecchie pietre sui tini perché facciano da peso. Nel passato, queste pietre non sono mai crollate, nemmeno in caso di grandi terremoti. Sotto il peso e la pressione di tre tonnellate di pietre, oltre 6 tonnellate di Hatchō Miso sono lasciate stagionare lentamente, non solo durante le calde ed umide estati ma anche nel corso dei miti inverni di Hatchōchō.

Processo di fabbricazione

I semi di soia vengono filtrati e lavati

I semi di soia vengono immersi nell'acqua e (lasciati assorbire l'umidità in piccole quantità - il processo di ammollo è accordato in base alla temperatura, umidità, etc...).

I semi di soia vengono cotti al vapore

I semi già cotti vengono modellati in palline grandi quanto un pungo (chiamate palline di miso).Le palline di miso vengono ricoperte con dei funghi di koji. Le palline di miso vengono coltivate (le palline coltivate ricevono il nome di "semi di soia koji")



Delle ricette a HATCHŌ MISO

L'Hatchō Miso può utilizzarsi non soltanto per preparare la tradizionale zuppa giapponese (zuppa di miso) ma anche come condimento per salse che accompagnano carni e pesci.

Inoltre, si può usare come ingrediente segreto per intensificare il gusto e il sapore dei piatti stufati.

Per di più, essendo il miso un il miso un buon complemento per i cibi fermentati ed i latticini come il formaggio e il burro, è anche adatto da usare nel sugo della pizza ed altre salse a base di panna.

Più recentemente, l'uso del miso si sta espandendo verso il campo della confetteria, come cioccolato, Baumkuchen, Madeleine and Financier cake. Ed ora, ci piacerebbe presentarvi alcune delle nostre ricette a base di Hatchō Miso.



Zuppa di Miso *Una ricetta tradizionale*

per 2 persone

- 1 cucchiaio di alghe secche
- 1 blocco di tofu
- 2 cucchiai di Hatchō Miso
- Moderata quantità di Bonito secco e delle cipolline tagliate sottili.

1. Versate 2 bicchieri d' acqua e del Bonito secco dentro una casseruola et fate bolire.
2. Aggiungete delle alghe secche dentro la casseruola.
3. Spegnete il fuoco quando l' acqua bolle e stemperate il miso nel brodo.
Aggiungete il tofu, precedentemente tagliato in cubetti da circa 2 cm e già bollito.
(Stemperare del miso in una ciotolina è un consiglio utile)
4. Spargete delle cipolline a seconda dei gusti.



Salmone alla mugnaia con burro di miso di contorno

per 2 persone

il burro di Miso è un magnifico condimento per il maiale o il pollo ma è buono anche da solo!

- 2 fette di salmone
- 2 fettine di limone
- Un po' di farina, sale ed olio extravergine di oliva.
- 【burro di Miso】
- 1 cucchiaino di Hatchō Miso
- 30g di burro

1. Spargete del sale e della farina sul salmone.
2. Riscaldate l' olio di oliva in una padella, poi fate rosolare il salmone da entrambi i lati.
3. Fate sciogliere il burro, aggiungete del miso e mescolate tutto insieme.
4. Servite sui piatti insieme alle fettine di limone.

Pollo marinato rosolato in salsa di miso

per 2 persone

Il miso accentua il sapore del pollo.

- 2 fette di petto di pollo
- 【Ingredienti per fare la salsa】
- 40g Hatchō Miso
- 40g riso miso
- 4 cucchiai di vino rosso

1. Fate dei fori sulla pelle del pollo con una forchetta.
2. Mescolate tutti gli ingredienti per fare la salsa in una ciotolina.
3. Coprite la superficie del pollo utilizzando la metà della salsa.
4. Ponete il pollo e il resto della salsa dentro un contenitore ermetico.
5. Lasciate marinare il pollo per mezza giornata oppure un giorno intero nel frigo.
6. Togliete la salsa e friggete il pollo.



Carpaccio di tonno condito con Miso

per 2 persone

Miele, aceto ed olio extravergine d'oliva si fondono con Hatchō Miso, dando a questo condimento un sapore rinfrescante

- 100g di tonno sashimi
- 1 uovo sodo
- 2 gambi di erba cipollina
- 40g di mandorle
- 【condimento Miso】
- 1 cucchiaino di Hatchō Miso
- 1 cucchiaino di aceto
- 1 cucchiaino di miele
- 1 cucchiaino di olio di oliva

1. Affettate il tonno sashimi e disponete le fette nei singoli piatti.
2. Tagliate l' uovo sodo et le mandorle in pezzi grossi. Tagliate finamente l'erba cipollina.
3. Mescolate i condimenti.
4. Versate 2 e 3 sopra 1.

Tartine condite con Miso

per 2 persone

Una combinazione ideale insieme al formaggio

- 4 fette sottili di pane.
- 2 pomodori piccolini
- Delle foglie di prezzemolo italiano.
- 【Crema di formaggio Miso】
- 1-2 cucchiaini di Hatchō Miso
- 1 cucchiaio di polvere di mandorle
- 2 cucchiai di ricotta.

1. Amalgamate bene gli ingredienti per preparare della crema Miso.
2. Spalmate la crema di formaggio Miso sulle fette di pane. Tagliate a metà 1 piccolo pomodoro e disponeteli sulle tartine con del prezzemolo.

*Non utilizzate dei formaggi troppo salati, ma preferibilmente della ricotta o del mascarpone.
*Aggiustate la quantità di formaggio a piacere.

Recipe : Yukiko MURATA

