

## 商品の「？」にお答えするお役立ち情報



味噌の色が購入時よりも濃くなっています。



※イメージ



アミノ酸と糖が反応する自然に起こる現象です。

味噌は、製造からの時間経過や高温の影響により、大豆などに由来するアミノ酸と、麴(こうじ)などに含まれる糖が反応して色が濃く(褐色に)なります。これは「メイラード反応」と呼ばれる現象です。この反応が進むにつれて風味も変化しますが、品質に問題はありません。

購入時の風味や色合いを長く保つためには、冷蔵庫などの涼しい場所での保管をおすすめします。