

【本件登録（GI）に係る八丁味噌と当組合の八丁味噌の違い】

	農水省が登録した八丁味噌 (GI)	当組合の八丁味噌
生産地	愛知県	愛知県岡崎市八帖町 (旧八丁村)
原材料	大豆、塩、水	大豆、塩、水のみ
味噌玉	直径 20mm以上、 長さ 50mm以上	握り拳ほどの大きさ
熟成期間	一夏以上熟成（温度調整を 行う場合は 25℃以上で最低 10 ヶ月）	天然醸造で 2 年以上 (温度調整は行わない)
仕込み桶	タンク（醸造桶）	木桶のみ（約 6 トン仕込める 大きさ）
重し	形状は問わない。	重石は天然石を円錐状に約 3 トン積み上げること
添加物（酒精）	登録の公示内容に記載がな いが使用しているものも含 まれる。	使用していない。