

相原高校が製造し、
令和5年10月20日（金）に販売した
相陵味噌（そうりょうみそ）について

- 相原高校では食品科学科が
味噌（相陵味噌・そうりょうみそ）を
HACCP（ハサップ：衛生管理計画書）に則り
製造、販売しております。
- 令和5年10月20日（金）、総合ビジネス科の生徒が
橋本駅前の「ミウイ橋本店」と「校内直売所」で販売した
相陵味噌の表面から「産膜酵母（さんまくこうぼ）」が発現している、
ということがわかりました。
- 購入していただいたお客様からのご連絡によるものです。
- ご心配をおかけし、申し訳ございません。
- 「産膜酵母」は白い点々状のもので、食しても害はありませんが、
風味を損なう可能性があることから取り除いていただければと思います。
- 相陵味噌は防腐剤などの添加物は使用していませんので、
ある意味「産膜酵母」は発現しやすいともいえます。
- ただ、白カビの可能性もあります。
（白カビの場合も白い部分を取り除いていただければ
特に問題はありません）
- 白い点々ですので、
気になる方もいらっしゃると思います。
- 何かお気づきの点がございましたら、
お手数をおかけいたしますが、
相原高校までご連絡いただければと思います。
返金、または他の相陵味噌と交換させていただきます。
- あらためまして、ご心配をおかけし申し訳ございません。
今後も製造、保存、販売に際しましては細心の注意をはらいながら
対応してまいります。
今後ともよろしくお願ひ申し上げます。

神奈川県立相原高等学校
校長 平塚 専一

問合せ先
副校長 川田
電話番号 042-760-6133