

出展企業紹介

出展企業名	発酵のまち横手FT事業協同組合				HP		
代表者	役職	理事長	氏名	佐々木 喜一			
メッセージ	秋田県横手市は、昔から米どころとして栄えてきた地域であり、こうじ漬けや味噌醤油の醸造など発酵食品の製造が盛んでした。当組合は、その横手で古くからこうじ屋を営んでいる4人が、歴史ある発酵技術を生かし、本物の発酵食品の製造を通じて、横手のこうじ文化の発信と技術伝承を実践する匠集団です。			TEL	0182-24-1028	FAX	0182-24-1098
				ホームページ	———		
担当者	役職	副理事長	氏名	新山 肇			
E-mail	newmount@alpha.ocn.ne.jp						
会社所在地	〒013-0072 秋田県横手市卸町8-4			工場等所在地	商品に記載		
認証等 (商品・工場等)	<input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 秋田県版HACCP <input type="checkbox"/> ISO 9000 <input type="checkbox"/> ISO 14000 <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> その他()						

商品情報

熟成味噌ディフェンシ



ディフェンシ	
名称	米みそ
内容量	400g
賞味期限	2022年11月02日
保存方法	要冷蔵 (1℃~10℃で保存)
製造者	有山食品加工場 秋田県横手市平鹿町榎見内相川野3
販売者	発酵の町よこて FT事業協同組合 秋田県横手市卸町8-4 株丸幸内 TEL 0182(32)9582

〒013-0072 秋田県横手市卸町8-4	
TEL:0182-32-9582[組合代表連絡先/株式会社丸幸]	
栄養成分表示 (100g 当り)	エネルギー 183kcal、たんぱく質 8.9g、 脂質 3.3g、炭水化物 29.3g、 食塩相当量 9.12g
(推定値)	

商品の特徴・セールスポイント

大豆は秋田県横手市産の青大豆秘伝を100%、こうじ米は秋田県横手市産のあきたこまちを100%使用しています。天然素材由来の優しい風味と旨みが特徴です。米こうじを贅沢にたっぷり使用しています。酵母が生きている「味噌」です。

常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格 (税込)	864円	発注リード タイム	7営業日
賞味期限	183日	内容量	400g
業務用対応	———	JANコード	各製造所で取得



本日はあきた発酵中。

あきた発酵ツーリズム
AKITA
FERMENTATION
TOURISM



あきた発酵ツーリズム公式Webサイト

本日あきた発酵中。 検索

