


出展企業紹介

出展企業名	高茂 合名会社【ヤマモ味噌醤油醸造元】				HP		
代表者	役職	代表社員	氏名	高橋 泰			
メッセージ	1867年創業。伝統の味を守りつつ、七代目が発見した独自酵母「Viamver」による製品開発や料理への応用を展開。研究とデザインの両面から土着文化を再定義し、産業の存続と地域再生に取り組んでいます。			TEL	0183-73-2902	FAX	0183-73-1829
				ホームページ	https://yamamo1867.com/		
担当者	役職	社会変革事業部 広報担当	氏名	佐藤 愛莉			
会社所在地	〒012-0801 秋田県湯沢市岩崎字岩崎124			工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

味噌マヨネーズセット

新商品



<p>●名称 味噌</p> <p>●原材料名 米(秋田県産)、大豆(秋田県産)、食塩 ●内容量:250g ●保存方法 冷蔵 ●製造者:高茂合名会社 秋田県湯沢市岩崎字岩崎124 電話:0183-73-2902</p> <p>●栄養成分表示(100gあたり) [推定値]</p> <p>熱量:231kcal/たんぱく質:8.3g/脂質:3.8g/炭水化物:40.9g/食塩相当量:7.0g</p> <p>●名称 発酵調味料</p> <p>●原材料名 豆乳(国内製造)、米油、米粉、米麹、食塩、酵母 ●内容量:200g ●保存方法:常温(開封後冷蔵) ●製造者:株式会社なるせ加工研究会 秋田県雄勝郡東成瀬村岩井川下村91-1 ●販売者:高茂合名会社 秋田県湯沢市岩崎字岩崎124 電話:0183-73-2902</p> <p>●栄養成分表示(100gあたり) [推定値]</p> <p>熱量:564kcal/たんぱく質:2.1g/脂質:60.3g/炭水化物:4.2g/食塩相当量:4.2g</p>	希望小売価格(税込)	2,948円	
	発注リードタイム	7営業日	
	賞味期限	製造日より90日	
	内容量	味噌250g、マヨネーズ200g	
	JANコード	—	
	業務用対応	—	OEM対応
商品の特長・セールスポイント	<p>まろやかな「雪解け味噌」とコク深いヴィアンヴァーマヨネーズが溶け合い、野菜・肉・魚のうま味を最大限に引き出します。「これさえあれば間違いない」と確信できる、食卓に欠かせないパートナーです。</p> <p><input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍</p>		

ヤマモ味噌(つぶ)-スタンダード 1kg

新商品



<p>名称 米(秋田県産)、大豆(秋田県産)、食塩、アルブール</p> <p>内容量 1kg</p> <p>賞味期限 冷蔵所又は冷蔵庫で保存</p> <p>保存方法 冷蔵所又は冷蔵庫で保存</p> <p>製造者 高茂合名会社</p> <p>ヤマモ味噌醤油醸造元 〒012-0801秋田県湯沢市岩崎字岩崎124 tel 0183(73)2902 fax 0183(73)1829 url yamamo1867.com</p>	希望小売価格(税込)	950円	
	発注リードタイム	7営業日	
	賞味期限	製造日より180日	
	内容量	1kg	
	JANコード	4560183340226	
	業務用対応	あり	OEM対応
商品の特長・セールスポイント	<p>味噌汁からソースまで。ヤマモ独自の酵母「ヴィアンヴァー」発見のベースとなった秋田味噌です。通常設計12%塩分の味噌を8%に抑えることで、より米麹の甘みや酵母によるうま味のある味噌に仕上がっています。</p> <p><input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍</p>		

あま塩しょうゆ 1L

新商品



<p>名称 こいくちしょうゆ(混合)</p> <p>原材料名 アミノ酸液(国内製造)、脱脂加工大豆、小麦、食塩、砂糖/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草、サッカリンNa)、保存料(パラオキシ安息香酸)</p> <p>内容量 1000ml</p> <p>賞味期限 27.2.-5</p> <p>保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください</p>	希望小売価格(税込)	546円	
	発注リードタイム	7営業日	
	賞味期限	製造日より365日	
	内容量	1L	
	JANコード	4560183340028	
	業務用対応	あり	OEM対応
商品の特長・セールスポイント	<p>これぞ秋田の代表的なお醤油。塩分は控えめに、ほんのりした甘みがあります。煮物の味付けに、つけ醤油・かけ醤油に。「あま塩じゃなきゃだめ」と言って下さる地元のお母さんたちも多い、当社一番人気のお醤油です。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍</p>		