

〈味噌〉 秋田県味噌醤油工業協同組合（秋田県秋田市）

- 秋田県は米どころのため、「秋田みそ」は他の味噌と比べて米麴の多い贅沢な味噌。
- 平成27年産よりJAたかのす(旧JA鷹巣町)と秋田県産大豆及び秋田県産米の契約栽培を開始し、現在に至る。

【令和元年度実績】

- ・秋田県産大豆 115トン
- ・秋田県産麦 104トン
- ・秋田県産米 217トン



- ・秋田味噌 ・味噌加工品
- ・秋田醤油 ・醤油加工品
- ・きりたんぽみそ鍋のたれ



現在は、他県産、外国産の大豆も取り扱っているが、将来的には秋田県産大豆がメインとなるよう地元JAと連携。

「みそは医者いらず」という言葉があります。

みそは大豆を発酵させることによりアミノ酸やビタミン類が多量に生成され、栄養価が高くなっています。

そのなかには生命を維持するために不可欠な必須アミノ酸8種類すべてが含まれています。

きりたんぽみそ鍋セット



〈味噌〉 福山醸造株式会社（北海道札幌市）

- 味噌・醤油づくりを通して、北海道の食卓を豊かにすることを使命として、本年で創業130年を迎える。
- 北海道という良質な大豆・米の産地であり、かつ、水にも恵まれた立地条件を活かし、北海道産の原料を使い、道民の嗜好にあった商品を食卓にお届けすることで貢献。

道産原料商品では直近5年で商品種類は2倍、生産量は約1.6倍と生産が拡大。増産に対応するため2017年に新規製造設備を導入し、ISO9001、2015認定取得、北海道HACCP認証取得。



- ・北海道産大豆 506トン
- ・北海道産米 928トン



- ・道民の味噌（750gカップ）
- ・北海道仕込み白つぶ、赤つぶ（750gカップ）
- ・北海道の恵み（750gカップ）
- ・北海道のおいしい減塩みそ（650gカップ）
- ・misoピリカ（500gカップ）

北海道の原料にこだわって、
おいしい食卓にもこだわりました。



トモエ直売所

「道民の味噌」は、北海道産といったコンセプトをさらに深掘りした「道民の好む味」「道民が考え、つくった」というコンセプトで展開。



ともえ食育活動



おおば比呂司

〈味噌〉 有限会社六甲味噌製造所（兵庫県芦屋市）

- 昭和57年から国産大豆、国産米を使用したこだわりの味噌を生産。
- 平成27年より兵庫県内の若手農家グループ「大地の会」と大豆品種「サチユタカ」、「夢さよう」の契約栽培を開始。

○平成21年より兵庫県産米、大豆、塩に変更し生産

○平成31年より兵庫県産米を農家と契約し買い受け



【令和元年度実績】

・兵庫産大豆 7.5トン



〈芦屋そだちシリーズ〉

- ・白味噌 ・米赤こし味噌
- ・米赤つぶ味噌 ・赤だし
- ・黒大豆味噌 ・口福の白味噌
- ・初春白味噌



- ・平成22年度 優良ふるさと食品中央コンクール国産農林産品利用部門において「酒米仕込み（味噌）」が「農林水産省総合食料局長賞」を受賞
- ・平成29年：全国味噌鑑評会 審査長賞「芦屋そだち 赤だし」受賞

〈弊社のこだわり〉

- ①手間をかけて作る糀
- ②芦屋の蔵での天然醸造
- ③厳選した素材

糀には厳選した米を使い、熟練の職人が毎日微妙に変わる気候に合うよう生育に最適な温度と湿度を管理し、米糀の発育を確認しながら手入れをし丁寧

