



COCON TOHOKU

秋田県産大豆使用

天然醸造秋田の生じょうゆ



〈古今東北の産地から〉

創業明治五年の秋田の蔵元が地元・秋田にこだわり、天然醸造で食塩分以外の調整を一切行わずつくりあげた(生)じょうゆです。秋田県産の大豆・小麦・あきたこまち米で「しょうゆこうじ」を作りました。蔵付き酵母の働きで熟成された味と香りをお楽しみください。スクイズ式ボトル(押し出し式)を使用。一滴からほしい分だけ注げます。

〈浅利佐助商店で製造している古今東北商品〉

古今東北 秋田のあじわい生みそ(450g)

米どころ秋田のあきたこまち米と秋田県産大豆を使用し、八幡平山麓の清らかな伏流水で仕込みました。米、大豆、食塩以外の原料・添加物を一切使用していません。

秋田味噌本来の山吹色(赤淡色)に仕上げたこの味噌は糶歩合を十二割(大豆十に対し米十二)にすることで、甘くまろやかな味と香りのみそに仕上げています。



〈株式会社浅利佐助商店〉

十和田・八幡平の雄大な大自然に抱かれた鹿角(かづの)の里に浅利佐助商店があります。創業明治五年、長年にわたり味噌・醤油を造りつづけ『福寿(ふくじゅ)』の名前で広く皆様より愛されてきました。1995年(平成7年)に澄みきった米代川ほとりの新工場に移転し、衛生的な設備・品質管理により、製品の品質向上、お客様のニーズにマッチした新商品の開発等を行っております。

〈商品名〉古今東北 秋田県産大豆使用 天然醸造秋田の生じょうゆ

【分類】: 食品

【製造者名】: 株式会社浅利佐助商店

【製造地】: 秋田県鹿角市

【主な原材料】: 大豆(秋田県産)、食塩(国内製造)、小麦(秋田県産)、米(秋田県産)

【内容量】: 180ml

【賞味期限】: 18ヶ月

【保存方法】: 直射日光を避け常温で保存

【JANコード】: 4573381185155

【ITFコード】: 14573381185152