

作成日・Ver	平成 30 年 11 月 13 日・Ver3
開示可否	可 ・ 否

# 株式会社浅沼醤油店

住所：岩手県盛岡市黒川 1 1 - 5 9 - 4 (工場)

TEL019-696-2033

URL：<http://www.asanumashoyu.co.jp/>

FAX019-696-2029

## ①こんな仕事をしています

大豆、小麦を使用しない新たな発酵調味料『エゴマ醤油』を開発。エゴマの搾りかすを発酵させた調味料全てに関する特許、マスタードの発酵に関する特許、ラー油の製法に関する特許を取得。100年の醸造技術を活かし、地域に根差した新たな調味料を製造しております。



## ②PRポイント



・味噌醤油だけでなく、お酢醸造、ソース類、ドレッシング、食用油脂、清涼飲料水、菓子など様々な商品の営業許可を持ち ISO22000、FSSC22000 に対応した黒川工場を活用し、他社には作れない独自性のある商品を安全に作ります。1t コンテナ充填からキュービテナー、瓶詰めから小袋充填まで安心してお任せください。

アンテナショップ『食楽日和』(くらびより)。地場の食材を用いた調味料や共同開発した食材を全国へ向けて発信しております。

## ③みなさんへの提案です

1. 発酵原料、お困りごとを探しております。課題解決をやりがいとしております。付加価値の高い新たな調味料のアイデアを情報交換しましょう。
2. 調味料の製造、充填承ります。弊社の調味料で付加価値を高められる企業様に独自の発酵調味料をご提案させていただきたいです。

### 企業概要

代表者：浅沼宏一

事業内容：味噌・醤油・ドレッシングや清涼飲料水など

設立：大正三年 9 月

従業員数：25 名

一言PR：地域に貢献できる調味料屋さんを目指します。