

佐々長醸造株式会社

作成日 令和2年1月10日 Ver5

開示可否

Ⓜ ・ 否

花巻市東和町土沢5区417番地 TEL 0198-42-2311 (代表)、FAX 0198-42-2204

☆ 創業百余年 天然醸造「岩手田舎みそ・醤油・つゆ」佐々長醸造

1. こんな仕事をしています

明治39年に創業以来、品質第一として「味噌・しょうゆ・つゆ」造りに努力を重ねております。恵まれた大自然の中、古い歴史と新しい技術に培われた「こだわり」の一品です。岩手産の原料を秋田杉の木桶に仕込み、春夏秋冬の自然の温度の中で長期熟成させた天然醸造の故郷の味をお届けしております。



2. PRポイント

岩手県産を主にした大豆・小麦・米を原材料に用い、早池峰山からの銘水で仕込んでいます。

秋田杉の木桶に仕込み、長期熟成させた天然醸造の「岩手田舎みそ・醤油」、時間をかけてダシを取った「つゆ」。

故郷岩手の味、こだわりの商品を製造しております。



3. ササチョウからのご提案。

☆ 老舗の味つゆ

○職人が、時間をかけて鰹節からダシをとり、木桶に仕込んだ本醸造醤油とあわせ、本格的に調味したつゆ。

芳醇な香りと、濃厚な旨味が特徴です。特に蕎麦などの麺類におすすめです。

○つけ汁は4倍、かけ汁は8~10倍、その他、天つゆ、茶碗蒸しなど幅広くご利用いただけます。

○2015年 復興庁「世界にも通用する究極のお土産」10選 選定商品。



会社名：佐々長醸造株式会社 岩手県花巻市東和町土沢5区417番地

代表取締役：佐々木 博 TEL：0198-42-2311 FAX：0198-42-2204

創業：明治39年 大自然に生きる「岩手田舎味噌・醤油・つゆ」佐々長醸造