



青森

十和田発万能調味料
日本一の「にんにく」と特産の「ながねぎ」
「あおうちごはんに、
とぎめぎを」

十和田香美工房

十和田香美工房（青森県十和田市赤沼沼袋、松田美穂子代表、0176・24・3838）は、神秘の湖『十和田湖』の玄関口にある。

十和田湖の豊かな水に育まれ、にんにく・ながいも・ごぼうの生産量日本一を誇る十和田市だが、農家の方が真心をこめて栽培した野菜も、残念ながら“規格外”というだけで廃棄されてしまう。それを見て「もったいない」と思ったことが、食品加工業を立ち上げるきっかけとなったという。



十和田香美工房

「ちよいちよい味噌」と「ちよいちよい醤油」である。原材料にこだわり、砂糖は「きび砂糖」、塩

は「ヒマラヤ岩塩」などの厳選素材と、木樽熟成の米味噌、生醤油をベースに数種類の香味野菜をブレンドして、かつおや昆布の旨みも引き立てた万能調味料に仕上げている。

さらには『ちよいちよい醤油』をもとに、八甲田山麓で収穫した天然の山葡萄とモーツアルトを聴かせて自家栽培した山葡萄をたっぷり使用した『あおもり林檎と山葡萄ドレッシング』が完成。さわやかな酸味が癖になると好評である。

農家の皆様への恩返しに、何より、安心安全で健康的な食品をより多くの皆様へお届けしたいと、女性スタッフ一同が心をこめてつくった『ちよいちよいシリーズ』は、同社ホームページ(<http://www.kounnikobo.co.jp/>)でも購入可能ですが、ぜひとも、お電話でのお問い合わせをお待ちしております。



十和田市産にんにく・ながねぎの辛味がおにぎりにもびったり、手軽な『ちよいちよい味噌』



女性に嬉しい!ポリフェノール豊富な『あおもり林檎と山葡萄ドレッシング』