

2024年9月吉日

札幌市中央区北3条東4丁目
岩田醸造株式会社
<https://www.koh-itten.co.jp>

新製品のご案内

岩田醸造株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：岩田 洋二）は、2024年9月1日（日）より『紅一点 北海道の北の畑の大豆のみそ 650g』『紅一点 北海道の北の畑の大豆のみそ 300g』を発売致します。

JANコード	商品名	規格	入数	参考 小売価格	製品画像
4901195516511	紅一点 北海道の北の畑の 大豆のみそ	650g	6	オープン	

JANコード	商品名	規格	入数	参考 小売価格	製品画像
4901195516528	紅一点 北海道の北の畑の 大豆のみそ	300g	8	オープン	

※画像はイメージです

■本件に関するお問い合わせ

(報道関係者様のお問い合わせ)

岩田醸造株式会社 本社 TEL：011-231-5221

(お客様のお問い合わせ)

岩田醸造株式会社 お客様ご相談窓口 TEL：011-200-2788

(受付時間：9時～17時 土・日・祝日を除く)

以上



～涼しい北の大地で育った大豆を使用～

紅一点 岩田醸造 『北海道の北の畑の大豆のみそ』新発売



商品特長

北海道のオホーツク管内で栽培された大豆と北海道産米、さらに赤穂の天塩を使用し、低温でじっくりと熟成させました。スッキリしてコクのあるバランスの良い逸品です。

オホーツク管内の
大豆

上品な
甘みと香り

ミネラル

大豆：大豆が育つ北限に近いオホーツク管内で収穫された大豆です。
甘みと香り：低温でじっくり熟成させる事で、上品な甘さと香りを引き出しています。
ミネラル：赤穂の天塩を使っているため、ミネラル分が高いのが特徴です。

おすすめの組み合わせ

味噌の甘みを感じていただくため、

- ・ねぎとお豆腐
- ・大根
- ・じゃがいも
- ・油揚げ

などと相性抜群です。

