

作成日・Ver	平成 28 年 6 月 13 日・Ver1
開示可否	☑ ・ 否

たかす^{うぶすな}どう産土農産加工

オーダーメイドの味噌を小ロットから承ります

キーワード	農業生産	食品加工	物流・販売	飲食・ホテル	その他	
提案	探してます	あります	できます	コラボしましょう	PR紹介	その他()

こんな仕事をしています

【工房の名前の由来】

「産土(うぶすな)」とは、地域を守る土着の氏神様のこと。見えないものを畏れ敬い、謙虚に誠実に食文化を継承したく名付けました。

【基本理念】

「食は心と身体を育む命の糧である」

長い間地域に培われてきた食の文化や地域の自然を大切に、次の世代に引き継いでいくために手づくり加工品を作っています。

加工品は一般小売のほか、お客様の希望に応じた味噌の受託加工なども行っています。

【主な商品】

各種味噌、季節のなめ味噌(五目、ばっけ、梅、ピーマンもろみ、ゆず、さんしょう)、どん菓子、豆甘煮、三八五漬けの素、味噌ドレたれ、他



PRポイント

セールスポイントはオーダーメイドの味噌づくり。持ち込み材料の使用や、麴量割合等も相談に応じますので、気軽にご相談ください！

こだわりみその実例

- ① 白米麴みそ(大豆+白米麴 6割)
もっともポピュラーなみそです。うまみと香りがやわらかく、普段使いに欠かせません。
- ② 黒豆みそ(黒豆+白米麴 12割)
麴が黒豆の1.2倍。黒豆の甘みと旨みが引き立ちます。
- ③ 玄米麴みそ(もち大豆+玄米麴 6割)
香りがよく、味が深い2年みそです。根菜類のみそ汁にオススメです。
- ④ ひえ麴みそ(大豆+ひえ麴 6割)
そのまま食べると、きりっとした味わいですが、みそ汁にするとまろやかで味わい深くなります。



皆さんへのご提案です

- オリジナルの味噌、麴づくりを承ります。
味噌は乾燥大豆5kgから。
麴は白米30kgから。米麴のほか玄米麴や雑穀麴も！
- 味噌や麴の試作も承ります。
黒豆や青豆など材料を吟味したい方、麴の割合を試したい方など、ご相談ください。
- 熟成の仕方がわからない、味噌樽を置く場所がない等の場合は、管理も実費で引き受けま



企業概要

代表者 : 菅野徳主
事業内容: 味噌・惣菜の加工販売、味噌・麴の受託加工
郵便番号: 028-0133
住 所: 花巻市東和町鷹巣堂 2 区 57-2
電話番号: 0198-44-2571
FAX番号: 0198-44-2591
ホームページ URL: 「うぶすな工房」で検索！
設 立: 平成 17 年
従業員数: 12 名
担当者名: 菅野和(かず)