

# 北海道十勝の味噌・醤油・麹屋

日本一の豆どころ十勝本別より  
『新しい発酵食品』をご提案致します

## 商品提案書

1. キレイマメ 黒豆みそ シリーズ
2. 十勝発酵の恵み シリーズ
3. 丸久 味噌・醤油 シリーズ

2024年 12月  
渋谷醸造 株式会社  
代表取締役 岡田 清信

# キレイマメ 黒豆みそ



北海道十勝本別町産  
光黒大豆



小売用 500g  
業務用1kg、10kg



豚汁  
豚肉・生姜相性抜群

弊社の人気商品  
黒豆味噌漬カマンベール  
黒豆のコクがカマンに  
浸み込み和スィーツに！



カキ黒豆味噌土手鍋

黒豆の皮『ポリフェノール』  
アントシアニンを発酵させると  
コクに甘味・旨味が増し  
お肉との相性抜群

弊社が29年前 日本で初めて  
『黒豆みそ』商品化！



地元中華で人気  
黒豆味噌ラーメン



あさり・  
しじみ味噌汁



豚肉ロース味噌漬



牛肉田楽みそ焼き 肉みそご飯





# キレイマメ 黒豆みそだれ



焼肉のタレ



焼鶏・豚串のタレ



炒飯

## 黒豆みそだれ



200g

冷めても美味しく、  
黒豆みそのコクと甘味で  
病みつきに

弊社の「黒豆みそ」は、中国甜麵  
醤に似ていると言われます

肉に絡めて炒めるだけ  
の簡単調理



十勝名物 豚丼  
冷めてもお美味しい



回鍋肉



ローストビーフ丼

十勝本別



# キレイマメ ジャージャー麺のたれ



ジャージャー麺



みそマヨティップ  
野菜にパン



鮭みそ焼きは最高

## ジャージャー麺のたれ



200g袋



弊社人気のカマンベール  
黒豆味噌漬け



豚肉味噌漬け



おにぎり



肉みそ丼



鶏みそ焼き

黒豆みそのコクに  
青唐辛子で  
ピリ辛がクセになる

ご飯や麺に絡めるだけの簡単調理！



# キレイマメ なんばんみそ



火鍋



みそマヨティップ 野菜にパン



えびみそマヨは最高

## なんばんみそ



200g



120g

黒豆みそのコクに  
青唐辛子で  
ピリ辛がクセになる

食欲がないとき、  
朝忙しいとき これ1つ！



おにぎり



肉みそでご飯が進む



鶏みそ焼き



# 黒豆味噌漬カマンベール



素揚げにすると、トロ~りと  
ビールのおつまみに最高

キレイマメ 黒豆味噌漬カマンベール

黒豆のコクと甘味で、  
スイーツ感覚で  
お楽しみ頂けます



十勝味噌漬カマンベール  
4種ギフト



無添加黒豆みそが、カマンベールに  
浸み込み、臭みえぐみを取り除き、  
苦手な方も食べ易く！  
北海道のチーズを和のティストに！

減塩味噌、辛味噌、  
なんばんみそ 4種



## 工場の全景



# 企業概要

企業名： 渋谷醸造株式会社 SHIBUYA FERMENTATION Co.,Ltd

代表取締役： 岡田 清信

所在地： 北海道中川郡本別町共栄14番地3号

14-3 Kyoei, Honbetsu-cho, Nakagawa-gun, Hokkaido 089-3305 JAPAN

電話： 0156-22-2077 +81 156-22-2077 fax:0156-22-2156 +81 156-22-2156

E-mail： shibuya.miso.09-8@poem.ocn.ne.jp HP <http://www.sibuyajyozo.co.jp>

事業内容： 食品製造業(麹・味噌・醤油・甘酒・めんつゆ・漬物・惣菜・チーズ・たれ・ドレッシング等)

沿革： 昭和 8年 7月11日 久保久八創業

昭和17年 6月 1日 渋谷岩雄後継

昭和33年 12月27日 有限会社渋谷商店へ

平成 8年 7月11日 渋谷醸造株式会社へ

製造実績： 味噌80t 醤油70kl 麹35t (令和元年度)

販売先： コープ札幌、北海道イオン、首都圏・各県・北海道 スーパー、ホテル、食品メーカー  
(牛肉・水産・菓子・パン)、外食フードサービス、飲食店・ラーメン店・給食・施設

輸出実績： シンガポール、ドバイ、ベトナム、タイ、マレーシア、香港、台湾、カナダ、米国

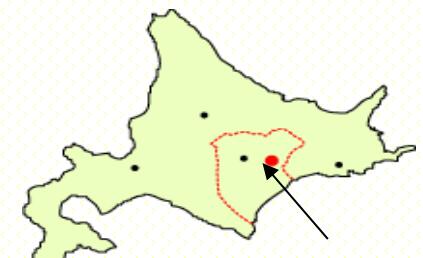


工場内のショールーム



工場内の麹室

## 豆どころ十勝



本別町