

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. 麹のめぐみ シリーズ

2026年 1月

渋谷醸造 株式会社
代表取締役 岡田 清信

渋谷のあま～い

『 生こうじ 』



甘味糖度・発酵力抜群！

あまいこうじ 200g

- 北海道産米を使用し、昔ながらの折箱を積み上げ手作りで、丹念に手入れしてゆっくり麹の花を咲かせます！そして、強制的に乾燥させず、生麹だから発酵力抜群で甘味糖度高く仕上がっており。保湿成分セラミド 8.0mg 生成されております。
- 創業1933年より、地元北海道十勝産原料に拘り続け、添加物は一切使用せず、長期熟成天然醸造、安心・安全で美味しく、身体にやさしい発酵食品を製造してきました。

麹のめぐみ 濃縮



『あまいこうじ』商品



麹のめぐみ ハスカップ

麹のめぐみ



塩 麹



麹のめぐみ 抹茶ティースト

飲む麹、食べる麹



抹茶ラテ



抹茶かき氷



新発売
抹茶ティースト
160g

生こうじ二段仕込み、
二段発酵で甘み・
旨味アップ



レモン汁とオリーブオイル
でドレッシング



麹のめぐみ 濃縮200g



麹のめぐみ 160g

セラミド1.6mg / 本生成で、
お風呂上りにお肌ケア



ハスカップ 160g



豆乳甘酒



ハスカップ
甘酒ヨーグルト



凍らせて、乳製品・砂糖不使用の
シャーベット

麹のめぐみ

飲む麹、食べる麹



ハスカップ甘酒ヨーグルト



麹のめぐみ 160g



ハスカップ 160g



甘酒スムージー



豆乳甘酒



麹のめぐみ 濃縮200g

生こうじ二段仕込み、
二段発酵で甘み・
旨味アップ。



コーヒーミルクに



レモン汁とオリーブオイル
でドレッシング

セラミド1.6mg / 本生成で、
お風呂上りにお肌ケア

凍らせて、乳製品・砂糖不使用の
シャーベット



麹のめぐみ こうじ発酵あん

こうじ発酵あん



アイスのトッピング



締めパフェに



あんこもち



かき氷に



おはぎ・ほた餅



80g



生こうじ二段仕込み、
二段発酵で
砂糖不使用



苺大福



京王プラザホテル札幌
麹あんぱん



バターとの相性抜群

罪悪感なくお楽しみ頂けます。
セラミド1.01mg / 100g生成で、
お腹とお肌がうるおう



とう焼き

☆ホテル様 ベーカリーに砂糖不使用麹あんぱん、パフェ、ビーガンレストラン様には砂糖不使用おはぎとして使用して頂いております。

麹のめぐみ 麹発酵キャラメル

砂糖不使用の自然甘味料

イチゴキャラメルかけ、
アイス、冷製フルーツグラタン



練乳の代わりに！アイス・かき氷にも

冷製フルーツグラタン、白あんにも

☆ホテル ディナーコース 女子会プランに、締めのスイーツ
に冷製フルーツグラタンの甘味料として使用して頂きました。

あまいこうじ・塩麹



力キ塩麹漬

弊社塩麹だれで
2024.4月 唐揚げグランプリ 金賞受賞



塩麹鶏唐揚げ

塩麹 120g



こうじ1袋200gに塩55~60gを混ぜ合わせ、
水200ml混ぜ1日1回かき混ぜる。1~2週間
で塩麹の出来上がり、お肉やお魚に一晩漬
込むだけ！



鮭・たら塩麹漬



塩麹バーニャカウダー



塩麹納豆



豚ロース塩麹漬

みそトマト



醤油トマト
200g



スィーツのような
爽やかな甘みで、
大人のデザートに！



みそトマト
200g



十勝本別町産大豆使用の無添加減塩味噌・醤油が
トマトの旨味を引出し、青臭さを取り除きまろやかに
して、苦手な方にもスィーツのような甘く爽やかな
大人の味わいをお楽しみ頂けます！

トマト嫌いのお子様も
食べちゃうくらい
美味しい！

十勝味噌キャラメルソース



味噌キャラメルムース



鳥味噌照り焼き



鮭ちゃんちゃん焼き



味噌キャラメルソース

200g

業務用 1kg・2kg

砂糖不使用
塩分3%以下
特製減塩みそ



みそトマト



味噌キャラメルアイス



サーロイン味噌漬



ステーキ味噌焼き

爽やかな麹の甘みに、
セラミド
『0.41mg / 100g』含有
でお肌にもいい

十勝醤油キャラメルソース



ヨーグルトにイチゴと
醤油キャラメル



醤油キャラメルアイス



鶏肉照り焼き

醤油キャラメルソース

200g

業務用 1kg・2kg



札幌ホテルランチ
醤油プリン

『北海道十勝産
白醤油』
をみたらし風に！

砂糖不使用
塩分3%以下
特製減塩醤油



みたらし団子



焼餅



大学いも

醤油トマト



かき氷に

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、ビオラル、東急プレッセ、ダイイチ、フクハラ、セコマ、百貨店、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、オーストラリア



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