

北海道十勝の味噌・醤油・麴屋

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. 麴のめぐみ シリーズ
3. 十勝発酵の恵み シリーズ
4. 丸久 味噌・醤油 シリーズ

2025年 3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麴の花を咲かせます！そして、強制的に乾燥させず、生麴だから発酵力抜群で甘味糖度高く仕上がっております。**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。

麴のめぐみ 濃縮



『あまいこうじ』商品



麴のめぐみ ハスカップ

麴のめぐみ



塩 麴



麴のめぐみ こうじ発酵あん



アイスのトッピング

こうじ発酵あん



80g



京王フラザホテル札幌
麴あんぱん



締めパフェに



あんこもち

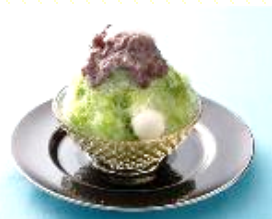
生こうじ二段仕込み、
二段発酵で
砂糖不使用



苺大福



バターとの相性抜群



かき氷に



おはぎ・ほた餅

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



どら焼き

☆ホテル様 ベーカリーに砂糖不使用麴あんぱん、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。

麴のめぐみ 麴発酵キャラメル

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・塩麴

塩麴 120g



カキ塩麴漬



鮭・たら塩麴漬

弊社塩麴だれで
2024.4月 唐揚げグ
ランプリ 金賞受賞

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**塩麴**の出来上がり、お肉やお魚に一晩漬
込むだけ！



塩麴鶏唐揚げ



塩麴バーニャカウダー



塩麴納豆



豚ロース塩麴漬

麴のめぐみ

飲む麴、食べる麴



ハスカップ甘酒ヨーグルト



麴のめぐみ 160g



ハスカップ 160g



甘酒スムージー



コーヒーミルクに



豆乳甘酒



レモン汁とオリーブオイル
でドレッシング



麴のめぐみ 濃縮200g

生こうじ二段仕込み、
二段発酵で甘み・
旨味アップ

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

チーズとうがらし 醤油テイスト



じゃがチー



ペンネ



ステーキソースに



チーズとうがらし 醤油テイスト



80g



80g

ワインやお酒のおつまみや
薬味としても抜群です！

うまあ～、からあ～と後引きで
クセなる味わい！
北海道のチーズを
和のテイストに仕上げた

焼きカキに



軍艦巻き



リゾット



炙りサーモン



焼きおにぎりの具材に

丸久 減塩三升漬



お豆腐に

十勝本別町産
青唐辛子



三升漬
120g



火 鍋



いかの三升漬

辛あ〜うまあ〜、
辛いもの好きには堪えません！
あまい生麴のとろみに
唐辛子の刺激プラス



マグロの三升漬丼



三升漬辛旨パスタ

北海道産米の生麴の甘みと十勝本別産
大豆使用、 本醸造無添加こいくち醤油の
旨味に十勝本別町産青唐辛子で癖になる





黒豆味噌漬カマンベール



キレイマメ 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

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



減塩味噌、辛味噌、
なんばんみそ 4種

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イストに！



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 Kyouei, 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(麴・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 麴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



工場内の麴室

豆どころ十勝



本別町