

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. 麹のめぐみ 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。

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 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



80g



生こうじ二段仕込み、
二段発酵で
砂糖不使用



京王プラザホテル札幌
麹あんぱん



あんこもち



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

麹のめぐみ

飲む麹、食べる麹



ハスカップ甘酒ヨーグルト



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



麹のめぐみ 160g



麹のめぐみ 濃縮200g

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

生こうじ二段仕込み、
二段発酵で甘み・
旨味アップ。



甘酒スムージー



豆乳甘酒



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 将油テイスト

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



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～、から～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



和テイストのチーズ。

リメット



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



三升漬辛旨パスタ

辛あ～うまあ～、
辛いもの好きには堪りません！
あまい生麹のとろみに
唐辛子の刺激プラス

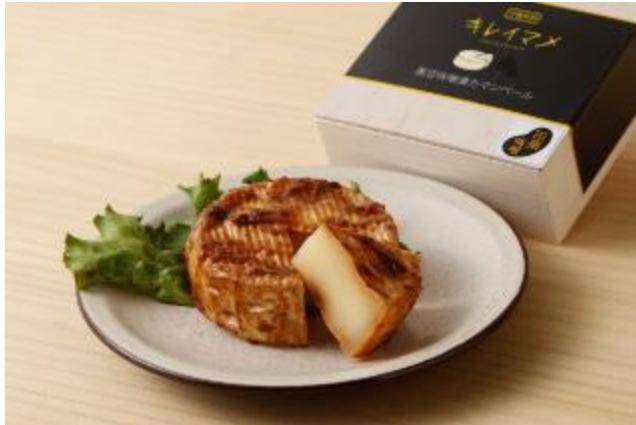
北海道産米の生麹の甘みと十勝本別産
大豆使用、 本醸造無添加こいくち醤油の
旨味に十勝本別町産青唐辛子で癖になる



マグロの三升漬丼



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

キレイマメ 黒豆味噌漬カマンベール



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

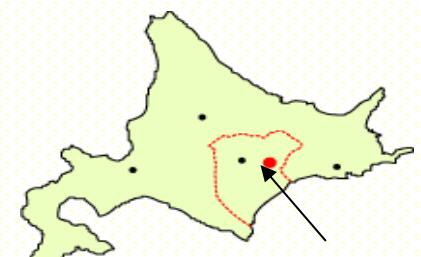


工場内のショールーム



工場内の麹室

豆どころ十勝



本別町