

全国の飲食店と取引する会津で百年続く味噌醤油醸造元

◆ 合名会社高砂屋商店 URL : <https://aizutakasagoja.jimdofree.com/> (作成日) 2024年7月1日



会津で百年続く味噌醤油蔵です。会津に欠かせない味として、地元を中心に親しまれてきました。令和5年には全国醤油品評会にて上位賞をトリプル受賞した実力派の蔵元です。大手ビアホールチェーンへの丸ごと国産生七味・辛味噌の提供、中堅カップラーメンメーカーへのご当地ラーメン用醤油の提供、JR東日本グループの駅弁への食材提供など、業務用用途での出荷実績も多数あります。

【商品例】

- 醤油 (商品名: 道楽極)
- 味噌 (商品名: 味噌蔵勇右衛門膳)
- ぼん酢しょうゆ (商品名: 山椒ぼん酢、会津高田梅みぞれぼん酢)
- 糀調味料 (商品名: 和える塩糀(ゆず・えごま・高田梅))
- スパイス系 (商品名: 会津高原辛味噌、まるごと国産生七味、発酵ゆずこしょう)
- たれ (商品名: 餃子よろこぶ辛味噌だれ)

【飲食店取り扱いメニュー例】

前沢牛のステーキ生七味添え、鶏肉の Grill 生七味添え、かつおのたたきや鍋に山椒ぼん酢かけ、餃子に喜ぶ辛味噌だれ、つけ・かけ用に道楽極

【取り扱い飲食店・外食企業】

東京食材卸JEM(生七味)、ホテル、居酒屋チェーン、持ち帰り餃子店、料亭 全国のラーメン店やチェーン店、そば店、上場外食企業での取り扱い実績あり

【基本情報】

事業内容	醤油製造業・味噌製造業・漬物製造業
会社所在地	〒969-6539 福島県河沼郡会津坂下町古市乙141
担当者名	桑原 勇
電話番号	0242-83-2032
FAX	0242-83-0424
メールアドレス	info@kintakasago.com

対応エリア	全国	○	エリア
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談		
発注方法	電話	○	FAX ○ LINE ○ メール ○ インフォマート ○
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日		
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い
現地見学	5名以内であれば可能		
商談方法	オンライン	○	出張商談