

福島の餃子の名店ともコラボしている老舗醤油蔵元（OEM相談可）

◆安齋醸造有限会社

URL : <http://www.anzaijozo.com/>

（作成日）2022年



当社は、1963年の創業以来、桑折町の老舗醤油醸造元として「安全・安心・おいしい」をモットーに「味」を守りつつ、新たな商品も提供しております。
国産原料にこだわり、先代より大事に引き継いできた味をベースに作られただし醤油「伊達の味」。

地元のスーパー等でも販売してなく希少な商品。本かつおの一番だしと良質のみりんをベースに塩分を控えた、プレミアムなだし入り醤油です。さらっとした口当たりで後にひろがる醤油の香りと味わいある旨味が素材の味を引き立て、料理に深みを持たせてくれます。塩分を気にされる方にも好評で、遠方よりお取り寄せいただくリピーターのお客様も多くいらっしゃいます。

【商品】

伊達の味各種、焼き肉のたれ王林（王林林檎とあかつき桃を使用）、伊達ポン、熟ソース、無添加醤油

【飲食店取り扱いメニュー例】

寿司の醤油（店舗ごとのオリジナル）、そば、割烹、とんかつ業態

【取り扱い飲食店・外食企業】

福島市の名店「餃子 照井」餃子やラーメンのたれのOEM、東京都日野市「弘前軒」ラーメンのたれ

OEMの商品は200L～の相談が可能です。

【基本情報】

事業内容	みそ しょうゆ 外等 製造販売
会社所在地	福島県伊達郡桑折町沢22
担当者名	安齋 公一
電話番号	024-582-3214
FAX	
メールアドレス	

対応エリア	全国	<input type="radio"/>	四国百貨店の取引実績あり	エリア					
商流	直出荷可能								
発注方法	電話	<input type="radio"/>	FAX	<input type="radio"/>	LINE		メール	<input type="radio"/>	インフォマート
発注リードタイム									
決済方法	当月末支払い			翌月末支払い					
現地見学									
商談方法	オンライン		<input type="radio"/>	出張商談					