

醤油用の種麴「南部もやし」で造った 新しい岩手の醤油「互醬丸」^{ごしょうまる} 発表会のご案内

岩手県工業技術センター（理事長 木村卓也）では、岩手みそしょうゆ学びの会様と協同で新しい岩手の醤油「互醬丸」を開発いたしました。この度、その商品発表会が行われることとなりましたのでご案内いたします。

名称	互醬丸商品発表会
日時	平成29年10月10日(火) 11:00 ~
場所	岩手県味噌醤油工業協同組合 〔〒020-0878 岩手県盛岡市肴町10-10 電話019-622-4923〕
開発経緯	平成25年に岩手県独自の特色ある醤油を造りたいという企業様からの要望を受け、岩手県専用の醤油用種麴「南部もやし」を開発しました。平成27年より醤油の試験醸造を進め、このほど「互醬丸」として発売されます。この醤油は企業様ごとの商品に加えて、各社の醤油を混合した「ブレンド醤油」も発売いたします。
商品概要	<ul style="list-style-type: none"> ・商品名：互醬丸（こいくちしょうゆ） ・内容量：200ml ・販売予定価格：600円（税抜） ・特徴：種麴に岩手県醤油専用菌「南部もやし」を使用し、原料に岩手県産の大豆と小麦を使用 <p>（左から） 岩手ブレンド、宮田醤油店、浅沼醤油店、佐々長醸造、八木澤商店、大黒醤油</p>  <p>All Designed by OGA GRAPHICS</p>

※ ご不明な点がございましたら、電話またはメールにてお問い合わせください。

地方独立行政法人岩手県工業技術センター

<http://www.pref.iwate.jp/~kiri/>

〒020-0857 岩手県盛岡市北飯岡2-4-25 TEL:019-635-1115 FAX:019-635-0311

E-mail: CD0002@pref.iwate.jp

担当：醸造技術部 畑山誠

