

地方創生！「柚子こうじみそだれ小粒納豆」誕生！！

津山信用金庫



(左：(有)河野酢味噌製造工場 河野社長、中央：当金庫 松岡理事長、右：蒜山食品加工(株) 小林社長)

作州地域の活性化応援信用金庫



作州地域のパートナー・よろず相談信用金庫



津山信用金庫



お問合せ先
津山信用金庫 営業支援部
TEL：0868-22-4136

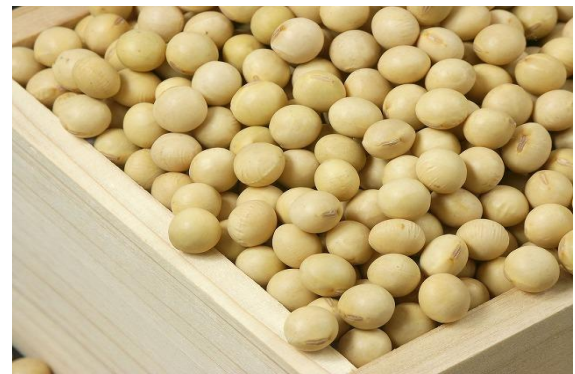
岡山県内 8 信用金庫などで毎年合同開催している「しんきん合同ビジネス交流会」(注)を契機に蒜山食品加工(株)と(有)河野酢味噌製造工場のコラボ商品「柚子こうじみそだれ小粒納豆」が誕生しました。そこで、コラボ商品誕生プレス発表会を平成 27 年 11 月 2 日(月)に当金庫にて開催いたしました。

発表会で、小林社長は、「この商品を当社の『顔』として育て、県北の『ふるさとの味』として定着させたい。」と述べられました。

河野社長は、「昔から地域に伝わるレシピを基に『柚子こうじみそだれ』を開発し、ネーミングやコストにもこだわり商品化することができた。」と述べられました。

松岡理事長は、「地方創生のため、地域企業同士のマッチングを「産学金官言」で連携して、より一層支援して参りたい。」と話しました。

「作州地域のこだわり」が詰まった新商品を是非、ご賞味下さい。



- ・有限会社河野酢味噌製造工場
- ・住所：真庭市久世 267
- ・電話：0867-42-0102
- ・こだわり

明治二十一(1888年)年、初代河野清治郎が「酢屋」として米酢を造り始め、大正に入り二代目河野秀男が味噌を造り始め、当蔵の礎を確立しました。古来「美作(みまさか)」の地(岡山県北の旧国名)は、中国山地を源流とする水脈があり、絶え間なく湧き出でる豊かで綺麗な水と、蒜山高原からの寒冷な気候から「うまさけの国」と言われました。当蔵はこの地で、初代清治郎が建てた清治郎蔵と杉桶、創業より湧き続ける豊富な地下水を大事に使い、今もなお変わらぬ天然醸造を行っております。

- ・蒜山食品加工株式会社
- ・住所：津山市神戸 149-1
- ・電話：0868-28-6003
- ・こだわり

○納豆には、愛情が一番

納豆づくりにかけるこだわりと情熱は、どこにも負けません。ふっくらとした食感、まるやかな味わい、全ては「皆様のおいしい」のために、私たちは努力しています。

○納豆には、個性がある

蒜山食品加工は、「自然の豊かな味わいを自然のままに」をモットーに皆様の食卓においしい自然をお届けしています。

○伝統の味が生きている

蒜山食品加工の納豆は、伝統の味わい深さと豊富な栄養素をそのままに、新鮮まるごとパックにして皆様にお届けしています。

(注) しんきん合同ビジネス交流会について

しんきん合同ビジネス交流会は、岡山県下 8 信用金庫のお取引先様に、販路・仕入先の開拓や企業間連携の促進等のための商談と、経営上の課題・お悩みの解決や公的支援機関等の経営支援策の活用等に関する相談を積極的に進めて頂くための催しです。今年、27 年 9 月 9 日(水)にコンベックス岡山で開催され、516 社・団体が出展し、出展者を含めて約 3,800 人が活発に商談を行いました。以上