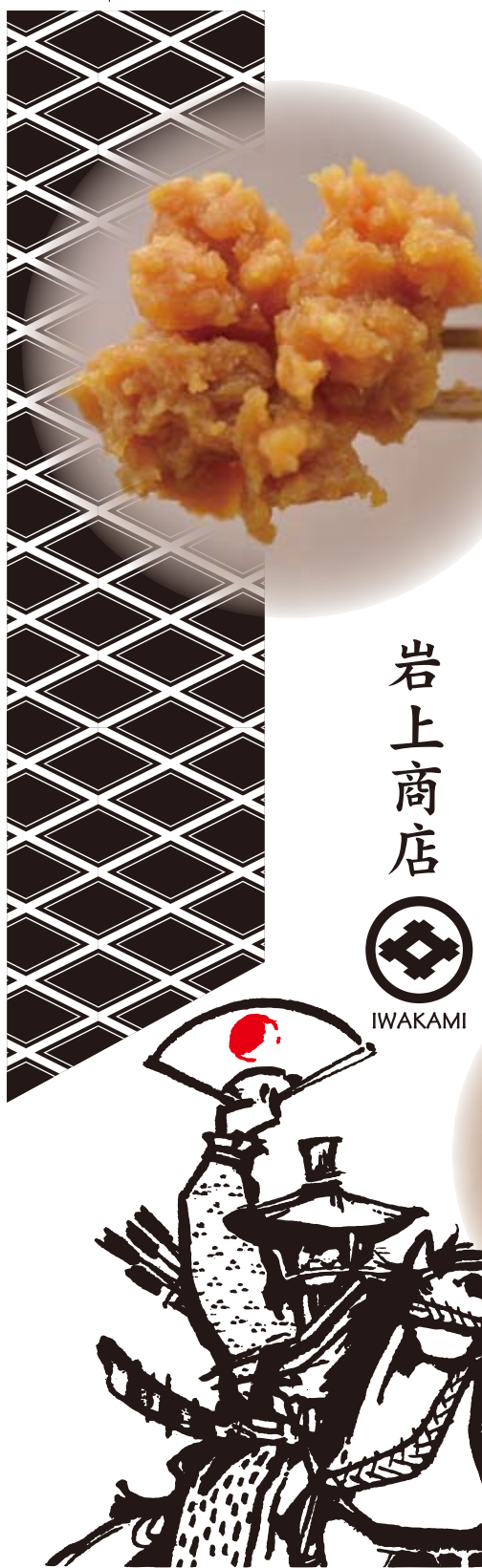


創業百五十年「元治元年」

糍・味噌販売

岩上商店



味噌・糍販売・業務用酒類卸
岩上商店
〒324-0062 栃木県大田原市中田原 1238
TEL.0287-22-2224
FAX.0287-22-2236
http://iwakamishoten.jp

創業百五十年 岩上商店

初代から伝統を受け継ぎ、現代で6代目となる創業150年の老舗「岩上商店」。自然環境に恵まれた那須野が原で、熟練した技術から生まれる糍商品の数々は、多くから好評を得ています。こだわりの逸品をご家庭で「賞味ください」。

10年連続!! 県知事賞受賞!!

栃木県大田原において岩上商店では、平成26年10月23日に県産味噌の品質向上と醸造技術の向上を目的に開催されている「栃木県味噌鑑賞会(県味噌工業協同組合主催)」で、栃木県知事賞を受賞。知事賞の受賞はなんと連続10回!! さらに全国味噌工業協同組合連合会による「食料産業局長賞」も受賞。糍づくりに徹底的にこだわっています。

糍作りから生まれたあまさけ

昔ながらの糍屋が、地元産の素材をつかって作った自然のおいしさ「あまさけ」。お子様から大人まで、やさしい味わいは、どなたにも安心して「賞味いただけます」。



ふわりあまさけ

滋味深くやさしい味わい。



昔ながらの糍屋が、栃木県大田原産のコシカカリの米と糍だけを原料として、那須野が原の伏流水で仕込んだ「あまさけ」。ノンアルコールだから、子供から大人まで安心。米糍のしつかりとした甘味を味わえます。

「飲む点滴」として話題の自然栄養ドリンク
ブドウ糖やアミノ酸が含まれ、体力回復の促進効果に加え、ビタミンB群やオリゴ糖も豊富に含まれ、美容や健康効果が期待されます。

2倍希釈 5種類の味わい 各300ml



白米あまさけ

契約農家から仕入れた米と米糍だけを使用。防腐剤・糖類は一切使用せずに作り上げたこだわりの一品。シンプルで質の良いあまさけです。

玄米あまさけ

からごとあまさけにしており、ブレンより食べ応え、飲み応えがあります。オールブランのような味わいで、朝食代わりに最適。朝の栄養補給をこの一杯で。

いちごあまさけ

地元栃木産のどちおめを使用した、大人から子供まで飲みやすい一品。特許を取得している特別製法だから時間が経っても香りや風味を損なわずおいしく飲むことができます。

小豆あまさけ

北海道産小豆を砂糖を使わずに炊き上げ、あまさけと合えました。贅沢な味わいで、原液のままゼンゼンにかけても、あたたかでもお汁粉のように食べてもOK! まるで和スイーツの様な一品。

かぼちゃあまさけ

北海道産かぼちゃのペーストを加えたあまさけ。そのままでもスイーツのようなかぼちゃの自然な風味がしっかり感じられます。豆乳と割るとポタージュのような味わいも楽しめる一品。

栄養たっぷり

私たちのからだに必要なほほすべての栄養が入っているととってもいいほどの豊富な栄養素がたっぷり。ブドウ糖やアミノ酸が含まれ、体力回復の促進効果に加え、ビタミンB群やオリゴ糖も豊富に含まれ、美容や健康効果が期待されます。

糖度 35%以上
アルコール 0%
防腐剤 糖類 不使用



倒れない、冷蔵庫内でかさばらないパッケージング



万能調味料 塩糍

塗る、焼く、漬ける 素材を引立てる 万能調味料

旨味やコクがアップ ダイエットやデトックスにも

塗る・焼く・漬ける「万能調味料」としても便利な調味料「塩糍」。お肉やお魚を漬ければ味が生まれ、柔らかくおいしくなります。玉子焼きに入ればふわわりと、生野菜に和えてサラダにも。どんな料理も深い味わいに大変身。「ブレン」のほか「とうがらし」「にんにく」「しょうが」の4種類。



創業百五十年の伝統の味

厳選国産原料使用 与一味噌

日々の生活の「普通の味噌」としてお料理に合わせてご利用ください。

通常であれば、4日間(最短)で出来る味噌糍作りを約1週間と時間をかけてじっくりと仕込むことで、糍の発酵が米や大豆を力強く分解し、たくさんのアミノ酸と糖分を生み出します。那須連山を望む森の中でゆっくりと熟成したおいしい味噌を毎日の食卓と健康に…。

糍づくり・仕込みにこだわri

150年の歴史を受け継ぐ老舗「岩上商店」の看板商品「与一味噌」。原材料は大豆・糍・塩のみ。こだわりと愛情をたっぷりそいで作っています。米は地元大田原産、大豆は主に北海道産を磨いて使用しています。大豆のざらつき感が無く、まるやかでコクのある天然味噌です。



じっくり熟成させた ギャバ味噌
栃木県内最優秀技術賞
10年連続県知事賞受賞

従来の味噌より10倍のギャバを含有「栃木県産業技術センター」と「(株)カザミ」が共同開発し特許を取得。そして、当店「岩上商店」が醸造した特別な味噌。からだにやさしく、おいしい味噌に仕上がっています。

ギャバとは?

気持ちを落ち着かせる「抗ストレス作用」があります。ストレスを和らげ、神経を落ち着かせる働きがあり、リラックス状態をもたらしてくれます。おいしいお味噌汁で癒しの効果、仕事や勉強に向かう毎日の朝食にぴったりです。

