



味の
こだわり

砂糖などの添加物のない、
体にやさしい切れのいい、
自然発酵食品の甘さです。

佐渡生れ 乳酸発酵食品



佐渡発酵株式会社

〒952-2203 新潟県佐渡市
関650-1
TEL.0259-78-2288
FAX.0259-78-2825
✉info@kaifuhakko.com
HPアドレス
http://kaifuhakko.com/
担当者/村山 聡

佐渡産コシヒカリ、
添加物のない
乳酸自然発酵食品。
米と麴と水のみで、乳酸など添
加物を使用しない、自然発酵の
乳酸発酵食品です。そのまま毎
日食べてもよいですし、クッキー
やパンに付けてもおいしくいただ
けます。ほかにも調味料として
利用されています。

麴のおちち 食べるタイプ

商品データ

品名/麴のおちち 食べるタイプ
規格内容量/190g
参考上代/575円(税抜)
ケース入数/15個
出荷納期/受注後3営業日以内に発送
年間生産量/4,000個
原材料名/米、米こうじ
製造地/新潟県佐渡市関
賞味期限/製造日を含み180日
保存方法/10℃以下で保存

他の営業品目

麴のおちち 飲むタイプ、佐渡のどぶろく



4 589939 670028