

長野県産の加工食品を味わう

みそ王国 NAGANO で
生まれた減塩味噌

「健康長寿」減塩みそ(味噌汁)

「健康長寿」減塩みそは、県産大豆と米が原料に使用され、標準的な味噌と比較して食塩を27%カット。麹菌 R2 の特性が品質に反映され、ビタミン B2、アミノ酸の含量が多く、色が鮮やかで、旨味が強い味噌です。

工業技術総合センター食品技術部門が開発した新規の麹菌 R2 と県有特許を使用し、地域資源製品開発支援センターとともに技術支援やデザインを支援しました。

長野県原産地呼称管理制度「認定米」と一緒に、長野県の特産である凍豆腐入りお味噌汁で提供

- 商品のお問合せ
松亀味噌(株)
住所：岡谷市湖畔 1-10-19
電話：0266-22-7611



日本で一番うまい
豆腐(金賞受賞)

「手塩にかけた伍郎のきぬ」

平成27年6月に行われた日本初の全国規模の豆腐品評会の「第1回日本一旨い豆腐を決める品評会 in 京都」で、最優秀賞の金賞を受賞したお豆腐です。

(名) 富成伍郎商店は、長野県と長野県豆腐商工業協同組合が主催する長野県豆腐品評会において、最高賞である関東農政局長賞を過去5回受賞しています。

県の豆腐品評会としては長野県が最多の19回開催しており、長野県産豆腐の品質向上に寄与しています。

- 商品のお問合せ
(名) 富成伍郎商店
住所：松本市原 90-3
電話：0263-87-8584



産業労働部 ものづくり振興課 生活産業係
(課長) 沖村 正博 (担当) 越 雅彦
電話：026-235-7132 (直通)
026-232-0111 (代表) 内線 2974
FAX：026-235-7197
E-mail mono@pref.nagano.lg.jp