



置賜
エリア



長年の職人の技と味をご賞味
くださいませ。

黒よりやさしい赤

紅大豆煮豆、あげしお、砂糖がけ



川西産紅大豆の古来の食べ方である煮豆を復活させました。紅大豆特有のやさしい甘味を十分に引き出した一品で、黒豆と違い食感もやわらかく、噛んだ瞬間に甘味が広がります。川西産紅大豆の豆菓子で香ばしさが特徴です。

近江商人が伝えた糍たっぷり まろやかな味噌



寒仕込味噌

北前船時代の京都の文化の残る20割麴（県産米）塩分10%の甘口弊社の主力商品



やみつきになるピリ辛 南蛮納豆

ルーツは置賜地方独特の「麴（こうじ）納豆」で、これを食べやすくする為に辛味をつけたのがピリ辛味の始まりでした。さらに麴やハチミツで甘味を加えて、お客様の声に耳を傾けながら、10年ほどの試行錯誤の末に、5～6年前からストライクゾーンに入るようになりました。現在の味に落ち着いてから、売上も伸びてきております。

有限会社 酢屋吉正 代表者 佐藤 直宥

〒999-0121 山形県東置賜郡川西町上小松 2540-1 TEL.0238-42-2052 FAX.0238-42-4575

創業：1772年 法人設立：平成17年8月31日 事業内容：味噌、納豆、醸造食品その他製造販売、卸

suya@omn.ne.jp