

# 021

## ミヨシノ醤油 有限会社

業種 醤油、味噌、ソース類製造業

出展・展示  
内容

醤油・山口県産農作物を活用した調味料

### 山口県産農作物を活用した 様々な調味料

創業は明治43年で百余年、歴史ある萩の風土とともに伝統ある味を守り続けています。  
昔ながらの甘くてとろみのある萩醤油・味噌をはじめ、萩・井上商店、JAあぶらんど萩の強力な支援のもと、特徴ある山口県産農作物を活用した様々な調味料を製造しています。



出展目的	<input checked="" type="checkbox"/> 売りたい	<input type="checkbox"/> 買いたい	<input type="checkbox"/> 連携( )	<input type="checkbox"/> その他( )
商談を希望する業種	食品卸売、小売			

- 所在地** 〒758-0027 山口県萩市吉田町72
- 代表者** 三好 孝史
- TEL** 0838-22-0514
- URL** http://miyoshi-no.com
- 主な取扱商品** 醤油、味噌、ドレッシング他
- FAX** 0838-25-2306
- e-mail** n-nomura@miyoshi-no.com

# 022

## 株式会社 モリシゲ

業種 水産加工

出展・展示  
内容

凍活ふく

### いつでも解凍 下関の味

お皿に置くだけで、簡単にふぐ刺し盛が完成します。  
モリシゲ独自の製法で艶々に仕上がった自慢のふぐ刺しを高品質冷凍にかけて瞬間冷凍させました。  
ロスがなく急なお客様に対応できます。

**全部とらふく**  
ふくもり類 あら ひとツブ 身 ひとツブツブツ  
ネット通販の広告に、小さくこんなことが書いてあることがあります。一方、モリシゲのふくは、刺身も解凍後もまったく同じとろみ、刺身に負けないふくらみをご堪能ください。

**名脇役のぼん酢**  
何十種類ものぼん酢を試し、ふくの繊細な味合いをこわす、それを上手に引き立てる1本を選びました。ふくらみにも刺身も解凍後も、

**活きふくだけ & 五日間熟成**  
モリシゲでは、お客様のご注文を受けてから活きたらふくをさばります。そして5日間熟成させ、打みや刺身を最高に高めるから、刺身やふくらみ類の味などに加工してお届けします。そのため、注文は発送日の5日前までには配達させていただいています。冷凍品とはまったく違う味わいをお楽しみください。

**旨味凝縮すき身**  
解凍用のふくは、薄皮を取り除くために身をすきます。皮の旨味が凝縮したこのすき身も丁寧に解凍し、コリコリの皮を一瞬にお届けします。

**ふく専用 極細ねぎ**  
ふくの繊細と言えども、下関・安国で、ふくを刺すために、長年改良されてきた細ねぎで、さらさらい安国ねぎをお届けします。

出展目的	<input checked="" type="checkbox"/> 売りたい	<input type="checkbox"/> 買いたい	<input type="checkbox"/> 連携( )	<input type="checkbox"/> その他( )
商談を希望する業種				

- 所在地** 〒750-0093 山口県下関市彦島西山町4-12-22
- 代表者** 森 繁
- TEL** 083-267-9121
- URL** en-morishige.com
- 主な取扱商品** たこ、ふく、さば
- FAX** 083-266-4980
- e-mail** morishige@grace.ocn.ne.jp