



秋田の美食を全国へ

秋田フーディ
ARITA FOOD



とうがらしと
秋田 辛味噌だれ



秋田の旨み、
やみつき
の辛み



しったげ生姜



ガリっとんにく

とうがらしと



秋田 辛味噌だれ
Chili Pepper & Akita MISO

内容量 110g

オススメ!

**焼鳥・焼トン・
焼肉・馬刺に!**



焼肉をサンチュで巻いて!



**ラーメンの
トッピングに!**



おでんに添えて!



お鍋のちょい足しに!



**野菜炒め等の
かくし味に!**



定番のお豆腐料理に!



**マヨとあわせて
ディップソースに!**

辛さガリっとしつたげ旨い!

お肉料理に

あうー!あうー!

※写真はイメージです。

こだわりの秋田産食材から生まれた**万能調味料**

とうがらしと 秋田**辛**味噌だれ



国産きざみ生姜で
ガツンと辛い!

しっただげ
生姜

辛さレベル



細かく刻んだ国産生姜、唐辛子、秋田味噌のハーモニー。**しっただげ(秋田井で《たくさん》の意味)生姜**を入れてあるので、香りと食感をお楽しみください。さらに、隠し味の塩魚汁(しょつつる)で味に深みを加えました。

美味しさの
ワケは隠し味



秋田県男鹿産 **しょつつる(塩魚汁)**

ハタハタなどの原料魚に塩を加え、1年以上漬け込み熟成させてつくる、秋田県の伝統的な調味料です。

食欲そそる
にんにくの風味

ガリっと
にんにく

辛さレベル



秋田の老舗 **三浦醤油店**の秋田味噌をベースに、醤油、唐辛子、秋田のお酒などをブレンドし、隠し味に塩魚汁(しょつつる)で深みを加えました。**ガリっと(秋田井で《しっかり》の意味)にんにく**の旨みを感じられます。

※写真はイメージです。



とうがらしと秋田辛味噌だれ

しったげ生姜

辛さレベル



JANコード：4519204061022

内容量：110g

賞味期限：製造日から180日（未開封時）

保存方法：常温（開封後は冷蔵保存）

とうがらしと秋田辛味噌だれ

ガリっとんにく

JANコード：4519204061015

内容量：110g

賞味期限：製造日から180日（未開封時）

保存方法：常温（開封後は冷蔵保存）

辛さレベル



販売元・お問い合わせ先



秋田の美食を全国へ

秋田フーディ

AKITA Foodie

「食の宝庫 秋田県」

たくさんの「美味しい」を
全国に向けて発信します

製造元



三浦醤油店

創業昭和9年 地域に愛されるお醤油屋さんを目指して

秋田県潟上市で三代にわたって続くお醤油屋さん。

醤油・味噌に加え、つゆや漬け物などの製造も行っています。

日本の伝統的な食品である醤油、味噌をその時代の嗜好に合わせ、

美味しく調理できる商品づくりに努めています。



ホームページ



ECサイト



Instagram