

平成29年6月1日

報道機関各位

旭川食品産業支援センター
センター長 浅野 行蔵

ＪＡあさひかわ×北海道旭川農業高等学校×いとげん味噌工房共同開発新商品
「黒大豆味噌」の完成発表会及び販売会開催に伴う取材・報道について（依頼）

この度、ＪＡあさひかわ、北海道旭川農業高等学校食品科学科黒大豆チーム、いとげん味噌工房が共同開発した新商品「黒大豆味噌」が完成しました。

このことに伴い、商品の完成発表会及び販売会を次のとおり開催しますので御取材、御報道くださいますようお願い申し上げます。

- 1 日時 平成29年6月8日（木）
（発表会） 午後1時から1時15分まで
（販売会） 午後1時30分から3時まで ※旭川農高生産物販売会と同時開催
- 2 場所 ＪＡあさひかわ農産物直売所 あさがお永山店
（旭川市永山2条19丁目）
- 3 内容
新商品「黒大豆味噌」の概要、開発経過等について、開発に携わった旭川農業高校生やいとげん味噌工房社主より紹介します。
また、販売会は旭川農業高校食品科学科の生産物販売会と合同で行い、「黒大豆味噌」で作った味噌汁の試食コーナーも用意します。
- 4 黒大豆味噌について
ＪＡあさひかわ、北海道旭川農業高等学校、いとげん味噌工房が共同で開発した旭川産黒大豆「祝黒（いわいくろ）」と旭川産米糴（いとげん味噌工房製造）を使った天然醸造の無添加生味噌です。
黒大豆は皮の部分にポリフェノールを多く含み、一般的な大豆よりも高い抗酸化作用があります。また、天然醸造、無添加の生味噌のため、昔ながらの深い旨味があり、酵素が壊れていないため、肉や魚を柔らかくすることもでき、味噌漬けにも最適です。
- 5 連絡先
旭川食品産業支援センター 担当 栗山（旭川産業創造プラザ内）
TEL :0166-68-2831 FAX : 0166-68-2828



あさひかわ ×



北海道旭川農業高等学校
食品科学科 黒大豆チーム



いとげん
味噌工房

JA あさひかわ×旭川農業高校×いとげん味噌工房 共同開発 **新商品**

「黒大豆味噌」完成発表会・販売会のご案内

この度、JA あさひかわ、北海道旭川農業高等学校食品科学科黒大豆チーム、いとげん味噌工房が共同で開発した新商品「黒大豆味噌」が完成しました。

本商品は、旭川産黒大豆「祝黒（いわいくろ）」といとげん味噌工房の米糀を使用した天然醸造の無添加生味噌です。

完成した「黒大豆味噌」の完成発表会及び販売会を次のとおり開催しますので、ぜひご来場ください。

1 日 時

平成 29 年 6 月 8 日（木）

発表会：午後 1 時から 1 時 15 分まで

販売会：午後 1 時 30 分から 3 時まで

※旭川農高販売会と同時開催

2 場 所

J A あさひかわ農産物直売所あさがお
永山店（旭川市永山 2 条 19 丁目）

3 販売価格

黒大豆味噌 500g 入り **810 円（税込）**



今回、黒大豆味噌の完成に合わせてパッケージをリニューアルした、いとげん味噌工房のこめ糀味噌（糀は道産米きらら 397、大豆は道産ユキホマレを使用）も同時販売します。



こめ糀味噌
500g 入り
690 円（税込）

<連絡先>

旭川食品産業支援センター
担当 栗山

TEL 0166-68-2831

<製造者>

いとげん味噌工房

代表 西大條

TEL 0166-73-5466

