

# わが社の一押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】

## お福酒造株式会社

### 日本酒のお楽しみスペース『福の蔵』がオープンしました

お福酒造(株)は、平成22年10月23日(土)に展示蔵『福の蔵』を本社敷地内に開設しました。純米吟醸クラス以上の8~9品目を取り揃え、試飲を楽しめます。

『福の蔵』オープン当日は、大きな被害を受けた6年前の中越地震と同じ日・曜日ということもあり、これを節目に、お客様とのコミュニケーションをより大切に、日本酒をより楽しんでいただき、新しい発見の場となるよう目指しています。

また、『福の蔵』では、季節の原酒や生酒など旬の日本酒を昔なつかしい「量り売り」として販売。大小6種類の瓶から「お好み」により、その場で瓶詰めして購入していただけます。

このほかにも、15軒の農家と契約栽培している長岡市山古志地区の特産品や保存食品などをPR・販売するコーナーも人気です。

- 『福の蔵』 営業時間 10:00~17:00 (昼休12:00~13:00)  
定休日：日祝日 駐車場完備
- お問い合わせ先  
お福酒造(株) 〒940-1117 長岡市横枕町606番地  
TEL：0258-22-0086 URL：http://www.ofuku-shuzo.jp/



「純米大吟醸」や「大吟醸 粟酒 斗瓶囲い」など、試飲用の日本酒を多く取り揃えています



6種類の瓶を用意し、量り売りしています

## まのや 株式会社



国産にこだわるのには理由があります。

### 器に入れてお湯で混ぜるだけ！即席『おかゆ』を開発しました

和菓子の原材料となる米粉を作り続けて105年のまつや(株)が、米加工の技術を活かして、どなたでも召し上がれる即席の『おかゆ』を開発しました。

お湯を注いで0分の簡単調理で、炊きたて風味のお粥ができあがり！原料のお米は新潟産コシヒカリを100%使用し、お米の芯まで熱を通して炊きたての味わいです。

このお粥は、消化吸収が良く、お腹にもやさしいので、手早く簡単にカロリー摂取できます。朝食やこれからの季節、受験勉強の夜食や風邪をひいた時など、とても重宝する一品です。

また、香料や保存料等は一切無添加で、お子様からご高齢の方まで安心して召し上がりいただけます。

- お問い合わせ先  
まつや(株) 〒950-3321 新潟市北区葛塚3497-2  
TEL：025-387-3325  
URL：http://www.niigata-matsuya.com/



できあがりは、ごはん茶碗大盛り1杯分。瞬間フレッシュ製法で、おいしさ長持ち2年(未開封)。備蓄としての活用もOK



新潟・まつやの「おかゆ」  
60g(2食入り)  
メーカー希望小売価格  
198円(税込)