

# わが社の一押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】

## ごま豆腐専門店 有限会社 源屋

### 手作りならではのなめらかさと風味豊かな源屋の『ごま豆腐』

長岡市越路地区で、県内スーパーのPB商品を手掛けるなど美味しいごま豆腐を作り続ける(有)源屋。ごま豆腐一筋、同社こだわりの『ごま豆腐』と通信販売向けの『ごま豆腐』、『黒ごま豆腐』を、ぜひご賞味ください。

源屋のごま豆腐は、甘さ控えめで無添加のため、消費期限は短いですが、お子様からご高齢の方まで安心して食べられる品です。

一番人気のごま豆腐は、厳選した2種類の練りごまを混ぜ合わせ、ごまの香りたつ上品な味に仕上げています。良質な吉野葛はもちもちの食感を生み出し、口の中で溶けていくなめらかさは、火加減を見ながら丁寧に練り上げるといった、職人一人ひとりの経験と技が活かされています。

通信販売向けのごま豆腐、黒ごま豆腐は、上品な白ごまと濃厚な黒ごまの味がそれぞれ楽しめるごま豆腐。ほど良い甘さのみそだれ付きです。

ご購入は、県内のスーパーや通信販売でお買い求めいただけます。詳細は同社までお問い合わせください。

●お問い合わせ先

(有)源屋 〒949-5406 長岡市浦3144-2  
TEL 0258-41-0225 FAX 0258-41-0226  
<http://www.minamotoya.co.jp>



「ごま豆腐」  
希望小売価格 1個 198円 (税込)  
そのままでも美味しいですが、電子レンジなどで温めると、作りたての食感が味わえます。ご家庭の食卓の一品のほか、デザートとしてもおすすめです。



「ごま豆腐」と「黒ごま豆腐」  
希望小売価格 各1個 134円 (税込)  
みそだれのほかにも、わさび醤油や醤油味のあんなどをかけてお召し上がりください。

## Ourata 株式会社 村田商店

### 無洗米『発芽玄米と十六穀と魚沼こしひかり』と大人気の『まろやか玄米』

創業明治15年の米穀卸・小売の老舗(株)村田商店。精米工場品質システム認定工場、安全・安心の品質管理と美味しさを追求したこだわりのお米をお届けしています。同社が消費者の健康志向とコメ離れに対応して開発した、無洗米『発芽玄米と十六穀と魚沼こしひかり』と大人気の『まろやか玄米』を、ぜひご賞味ください。

発芽玄米と十六穀と魚沼こしひかりは、研がずに炊ける無洗米魚沼産コシヒカリと国内産十六種類の雑穀を、黄金比率で配合。それを300mlペットボトルに詰めた、ユニークな商品です。食物繊維やビタミン、ミネラルなどの栄養素をバランスよく摂ることができ、また、もちもちとした食感で食べ応えがあることで、若者にも人気です。

まろやか玄米は、従来の常識を覆す、食べやすい玄米です。吸水を妨げる硬いセロファン層のみを取り除くことによって、豊富な栄養素はそのままに、ふっくらとした食感を実現しました。

ご購入などの詳細につきましては、同社までお問い合わせください。

●お問い合わせ先

(株)村田商店 〒940-0016 長岡市宝4-6-18  
TEL 0258-24-2067 FAX 0258-24-3648  
<http://www.kome-murata.co.jp>



「発芽玄米と十六穀と魚沼こしひかり」  
1本450g (3合) 入り

手軽で美味しい雑穀米は、お土産としても好評。高速道路のSAや長岡駅ビルなどで販売しています。ラベルには炊き方が記載され、容器を使って水加減が簡単に測れます。



「まろやか玄米」  
1パック1kg 入り

長岡産の特別栽培米を使用した無洗玄米。水にひたす時間は白米と変わらず、30分~1時間ほどです。