



手づくりで米の香りと甘さ

原料には新しのつ産米を使用。お米を研いだ後、蒸し器で約1時間蒸らし、お米に菌が均一に付着するように、素早くかき混ぜます。一粒一粒がパラパラになったお米全体に麹菌をまぶし、醗酵室に48時間寝かせて「こうじくん」が完成。米の香りと甘さが特徴です。



期間限定で販売中

1. 無添加なので安心・安全。賞味期限は40日間です。
2. 漬物用として、素材の「うま味」を引き出します。

◎製造・販売者

新篠津村農業協同組合

石狩郡新篠津村第47線北13

◎取扱店

ホクレンショップ新しのつ店

石狩郡新篠津村第47線北11

しんしのつ「産直市場」

石狩郡新篠津村第45線北2

ホクレンショップ東苗穂店

札幌市東区東苗穂8条1丁目18-1

ホクレンショップ屯田8条店

札幌市北区屯田8条10丁目6-1

八紘学園農産物直売所

札幌市豊平区月寒東2条13丁目1-12

くるるの杜

北広島市大曲377-1



新篠津村農業協同組合 / TEL 0126-57-2311