

NPO 法人竹の浦夢創塾

加賀市

地元の食材を中心とした発酵
食品を生産・販売しております



■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
梨酢	通年	400L
筍酢	〃	〃
へしこ	〃	1,000本
みそ	9月～	200kg



みそ



梨酢・筍酢



へしこ

■セールスポイント

へしこ、みそは昔ながらの製法で竹の浦館で仕込み、発酵、熟成させております。
みそは9ヶ月間、へしこは1～2年もの間発酵させてようやく製品となります。
梨酢、筍酢は地元で採れた梨、筍でも市場に出回らない規格外品を有効活用して製造しており、環境活動の一環としても役立っているかと思えます。

代表者 皆本 眞司 (ふりがな：みなもと しんじ)

連絡先 〒922-0671 加賀市大聖寺瀬越町イ 19-1

TEL : 0761-73-8812 FAX : 0761-73-8813

<http://www2.kagacable.ne.jp/~musojuku/> e-mail : musojuku@mail2.kagacable.ne.jp