

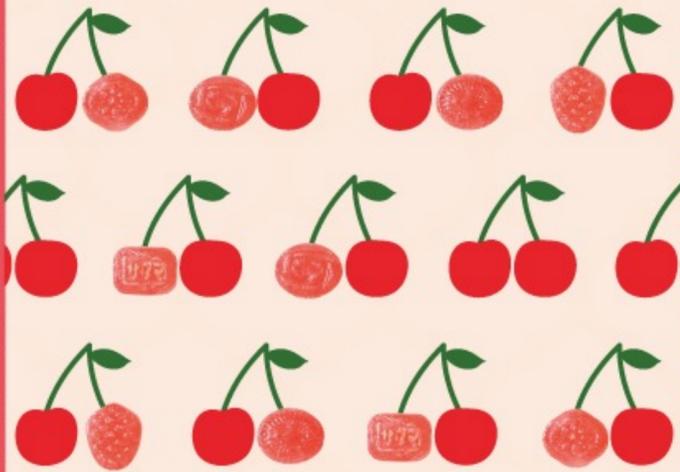


Information March, 2026
3月のおしらせ

営業時間 10:00~16:00
定休日 土曜・日曜・祝日
特別営業 3/7(土) 営業時間延長 3/18(水) 10:00~18:00

NEW!!

甘酸っぱくて、
ジューシー。



糀を熟知した老舗醸造蔵の職人が仕込む
「北海道産 米糀」をプラス

糀 さくらんぼ
ドロップス
KOJI CHERRY DROPS



北海道産
米糀
使用

サマドロップス × 福山商店

直売所商品
お買い上げで
味噌くるみ餅
2粒プレゼント



北海道の恵み使用

※半煮半蒸：水煮と蒸煮のいいところを合わせた大豆の処理方法で、旨み成分の流出が少なく色がきれいに仕上がる、鑑評会に出品する味噌で使う技法です。

期間
数量
限定

今月の味噌

塩分 12%

10割麹

淡色

こし

匠仕込み黄金煮蒸

まがね ぼろ かし

とよまとか大豆
北海道産米
ラウシップ塩



期間
数量
限定

今月の醤油

塩分 16.3%

色度 41

蔵本醸丸大豆淡糀しようゆ

あまごうじ

北海道産の丸大豆と小麦で仕込みました。通常の淡口しようゆと比較して、道民好みの塩味控えめでやさしい甘さに仕立てています。

