



GAS MATE

WEB VERSION

旭川ガスご契約の
工場紹介
ガスマイト



工場内では、米や豆の加熱から熟成、パッケージまでがライン作業で行われています。

VOL.2
北海道味噌
株式会社

毎日の食卓で愛され続ける 信頼の「トモエブランド」 ガスの炎が味噌づくりに貢献

明治時代の創業以来、北海道の食卓で愛される醤油・味噌づくりに取り組む福山醸造株式会社の「味噌蔵」である北海道味噌株式会社、北の大地で生産される良質の大豆を原料に、大雪山系の伏流水を仕込み水として使い、信頼のブランド「トモエの味噌」が作られています。蒸す、炊くなどの加熱工程や発酵に適した温度管理など、味噌づくりの様々なプロセスにおいて重要な役割を担っているボイラーの燃料エネルギーは、クリーンで環境負荷

の少ない天然ガスを使用。経験豊富な工場スタッフの管理の下、じっくりと熟成させることでより味わい深く、滋味豊かな味噌に。同社を代表するロングセラー「田舎みそ」シリーズをはじめ、毎日のお料理に欠かすことの出来ない商品が製造されています。



味噌づくりの加熱や熟成の室内温度管理を担う天然ガスボイラー。

ここがポイント!!

北海道味噌株式会社さんは、重油ボイラーから天然ガスボイラーに替えて年間のCO₂削減量366トン!! 環境にやさしい省エネボイラーを使用しています。

写真/三好 典仁



北海道味噌株式会社

旭川市豊岡3条9丁目2-15
電話 0166-31-2012

※混雑時は、提供までお時間を頂く場合がございます。

