

我が社の特徴

当社は創業明治25年以来、暖かい気候と綺麗な水に恵まれた知多半島で、味噌、醤油を主に製造してまいりました。

長く伝えられた醸造技術を元に、味及び品質本位で、オリジナル商品の開発、またOEM商品の開発などを果敢に行っております。



あいち知多半島メッセ出展商品

所在地

半田市東雲町27-1

ごんの甘味噌 (新商品)

TEL

0569-21-3345

愛知県産の良質な大豆と食塩のみで仕込んだ豆みそ、岐阜の白扇酒造のみりん【福来純】、北海道産の甜菜糖のみを原材料とした高純度の砂糖、3つの厳選された原材料のみを絶妙なバランスで調合した甘みそです。豆みそのコクと【福来純】のみりんの美味しさが引き立っています。おでん、田楽、味噌カツなどにおすすめです。

QRコード

Twitter

Instagram

HP



知多のドレッシングシリーズ

URL

<http://kikkotomi.co.jp>

知多で造られた溜醤油、豆味噌、塩こうじをそれぞれ使用し、化学調味無添加でドレッシングにしました。無添加ですがしっかりと味が引き立った一品です。

昨今では消費者ニーズの多様化、高度化、健康食、安全性の確保や環境問題への対応が求められています。

蔵じまん

たまりの長所(うまみ)と、濃口醤油の長所(香り)が、最大限に引出されるよう醸造した醤油です。他社には真似できない、当社伝統の一品です。

当社では、古来より伝わる技術と新しい技術を取り入れながら、お客様に満足して頂けるよう、また今後一層お客様に愛される会社にするため社員一同日々努力してまいりますので、何卒よろしくお願い申し上げます。

尾州半田仕込み味噌

愛知県特産の豆味噌です。大豆のみで製造しておりますので、良質のタンパク質を多く含み、味が濃厚な味噌です。だしははいっていませんので、豆味噌本来の味と香りが生きた商品です。

キッコウトミ株式会社

代表取締役社長 小栗 卓三

