

上松町特産品 開発センター



代表
大橋 けい子

事業者の概要

平成12年設立。上松町の原料を活用し、えごま油やえごまドレッシング、味噌等を加工。

事業者のポリシー

徹底的に原料は上松産にこだわり、添加物を使用しない。地域の伝承食を中心に地産地消を基本とすることで、町内の活性化にも貢献する。

加工食品に使用する農産物へのこだわり

センターとして自ら栽培するほか、徹底的に町内産にこだわる。

おすすめ商品

商品名 えごま油

〈こだわり・PR〉

上松産のえごまの実を30分かけてゆっくりと圧搾した黄金色に輝くえごま油。えごまの香ばしい香りと、豊富なαリノレン酸が特徴。

商品名 えごまドレッシング

〈こだわり・PR〉

えごま油とえごま粉を使った上松のえごまを最大限楽しむことができるドレッシング。醤油ベースでどんなサラダにも合う。

商品名 えごまだれ

〈こだわり・PR〉

上松産のえごまで作った甘いえごまだれ。木曾の五平餅の味がご家庭で簡単に再現できます。



商品名 味噌

〈こだわり・PR〉

添加物不使用のやさしい味わいの味噌は、安心安全で大人気商品です。

その他加工品

- ・餅…もちひかり、すずはらもちの2品種を町内から調達して使用。鏡餅や切餅のほかに、とちの実をつかったとち餅等もある。
- ・朴葉まき…米粉と朴葉は町内産。木曾の初夏の味として。

商品のご購入は…

上松町特産品開発センターまで
お問い合わせください。

上松町特産品開発センター

上松町小川3428

TEL: 0264-52-1505