



あづま食品株式会社 郡山工場

福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-15(郡山食品工業団地内)
TEL.024-943-1180
<http://www.adumas.co.jp/> E-mail:koriyama@admas.co.jp



納豆一筋、喜んでいただける納豆づくりを

納豆一筋を貫き、お客様に本当に喜んでいただける、安心、安全でおいしい納豆づくりをしています。

会社概要

社名	あづま食品株式会社
創業年度	1950年8月(昭和25年)
資本金	9,000万円
従業員数	350人
代表者	代表取締役社長 黒崎 英機
本社	〒329-1115 栃木県宇都宮市下田原町3480-2 TEL.028-672-2112
H P	http://www.adumas.co.jp/
事業所等	栃木工場 / 〒329-1115 栃木県宇都宮市下田原3480-1 TEL.028-672-2131 三重工場 / 〒551-0522 三重県いなべ市藤原町篠立3387-23 TEL.0594-46-5001 郡山工場 / 〒963-8071 福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-15 TEL.024-943-1180 関堀工場 / 〒321-0975 栃木県宇都宮市関堀町1005-1 TEL.028-624-9019
特色	徹底した衛生管理に努め、安心、安全、に美味しさを加えた納豆です。 余計なものを一切入れない大豆と水と納豆菌だけでつくる。昔ながらの製法が本物のおいしさを生みだします。
事業内容	納豆の製造

主要商品



おろしだれ

フレッシュな大根おろしをかつおだしの効いたたれとブレンドしたおろしだれ付き。通常の2倍のたれでさっぱりとした食感です。



国産中粒

ちょっと大きめ中粒納豆、ふっくらもちっとやわらかいです。マイルドなかつお仕立てのたれが、より一層大豆の風味を引き立たせます。



極小粒

人気の高い極小粒大豆を使用した、ご飯にからみやすく食べやすい納豆です。優れた納豆専用大豆と納豆菌で作る極小粒納豆は、後味に差が出る美味しさです。



極小一番

人気の高い極小粒大豆を使用した、ご飯にからみやすく食べやすい納豆です。毎日食べても食べ飽きない味、自然のままの美味しさで、後味すっきり。