

事業事例

商品開発&原料調達支援



杵の川 × チョーコー醤油

長崎蔵嗜『煎り酒』の開発について

長崎県の二つの蔵元である日本酒メーカー『杵の川』様と醤油メーカー『チョーコー醤油』様がコラボして完成した煎り酒をtsunagufoodも販売スタート。今回、この商品開発において二つのメーカーをわが社名の由来通りにお繋げして、また、原料調達のご支援もさせていただきましたご縁です。煎り酒は醤油より古くからある調味料。でも、その使用用途は和食、洋食、中華にと様々。お刺身、卵かけ御飯、冷奴、カルパッチョ、サラダに、また、魚やお肉の下味に。どうぞ、皆さまにご使用していただきたい『古くて新しい』調味料です。



日本古来の調味料誕生。
長崎の老舗蔵「杵の川」と「チョーコー」が、
生み出した古き良き
新しい調味料です。

