

朝倉調味料株式会社



多くの地域産品を原料に使用しており、仕込みなどの全行程を一貫して自社で行うなど、こだわりの商品を展開しています。

醤油をはじめ、どんぶりの素やドレッシングなどの自社製品を「まるは」の商標で販売しています。道の駅等でも販売していますので、是非探してみてください。

◆◆店舗情報◆◆

住所	朝倉市三奈木564
電話番号	0946-22-3526
営業時間	月～土 9:00～17:30
定休日	第1・3土曜日、日曜日、お盆、年末年始
ホームページ	https://asakura-chomiryo.com
備考	-



この旗が目印です

◆◆こだわり◆◆



▲昭和二年に創業して以来、伝統を守り続けた製法。もろみは、朝倉の地下水を使って約1年かけてじっくり仕込んでいます。天然醸造で芳醇な香り、味わいになっています。

◆◆商品◆◆

◆◆お店からのコメント◆◆

伝統ある醸造方法を守り続け、^{こうじ}麹造りに真摯に向き合いながら、現代のニーズに合わせた調味料等も製造しています。



▲新発売!! 弊社で作った醤油の「しょうゆジェラート」と朝倉産の米を使った「塩こうじジェラート」



▲朝倉市の柿を使用したドレッシング



▲朝倉市産のお米を贅沢に使った甘酒