

【発行】  
発酵のまち横手  
FT事業協同組合  
〒013-0072  
秋田県横手市卸町 8-4  
(株丸幸内)  
TEL : 0182-32-9582  
FAX : 0182-32-7144



ディフェンシンの  
ご注文はこちらへ  
<http://www.ft-town.jp/>



エフティタウン 検索

# 熟成味噌 ディフェンシンがふるさと納税サイト「さとふる」で横手市の返礼品として採用されました!

トップページの検索窓から「ディフェンシン」で検索します。

ディフェンシン 検索



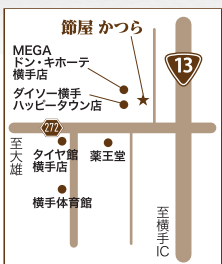
<https://www.satofull.jp/>



店頭  
熟成味噌ディフェンシン  
ラーメンの看板POP

大きなタッパーで  
納入されている  
ディフェンシン。

店頭の陳列ケース  
には、スープの原料  
となった昆布や  
煮干しなどがズラ  
リ。味へのこだわり  
が感じられます。



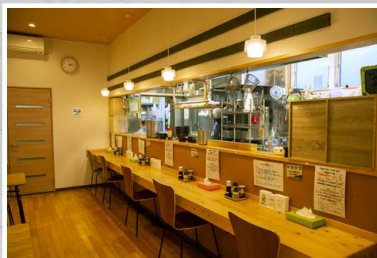
背脂と魚粉独特のコクと塩味のバランスが絶妙で、食べ終わった後でも、また食べたいと思わせる癖になる美味しいラーメンでした。



熟成味噌ディフェンシンラーメン。1,000円(税込)。味玉はサービス。

## 自家製麺 節屋かつらのご紹介

## ディフェンシンを使った味噌ラーメンが人気!!



【住所】 横手市条里3丁目2-55 (MEGAドン・キホーテ横手店向い)  
【営業時間】 11:00~14:00 / 17:00~20:30 (金・土・日)  
【定休日】 木曜日  
【電話】 080-3219-7622

横手市内ハッピータウンの敷地内にあるラーメン店「自家製麺 節屋かつら」さんでは、ディフェンシン味噌を使った味噌



特注の前掛けも板についた店長の佐藤さん。

お話を伺ったシャイニングワンスターズ株式会社取締役 戸田桂さん。



ラーメンが人気です。多い時で月に三五〇杯を売り上げる人気のラーメンです。このラーメン店は経営母体である「シャイニングワンスターズ株式会社」取締役の戸田桂さんが始めたお店。味噌ラーメンを開発するにあたっては様々な味噌を試されたそうですが、「ディフェンシンがもっともしっくりきた」との

## FT事業協同組合のメンバー

糎づくりの匠集団「醸士家」メンバーが発信して参ります。是非、ご覧ください。



佐々木喜一氏



新山肇氏



伊藤仁氏



佐々木朗氏