

株式会社 美郷は、自然豊かな新潟県十日町市に所在している会社です。採れたての山菜や、四季折々の野菜を加工した新鮮な旬の食材、厳選されたそば粉を使い、昔ながらの手作業で打ち込んだ名物の「越後美郷そば」が有名です。

また、他にもリゾート関連施設(ホテル・ゴルフ場・飲食店)の運営管理の委託業務や、造園工事の請負業など、地域社会に密着した業務をおこなっております。



株式会社 美郷 ホームページより

オゾンナノバブルによる食品殺菌

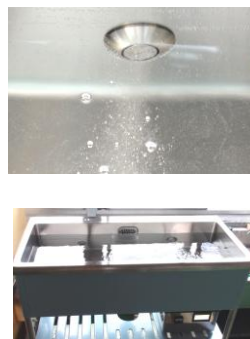
美郷様では、自社農場で収穫した新鮮な野菜を使った漬物の製造工程において、当社のオゾンナノバブル発生装置『FoamestプラスGEシンクタイプ』をご導入されました。

一般の食品工場では、食材の殺菌に次亜塩素酸などの薬剤が利用されておりますが、野菜本来が持っている風味や味わい、食感などを損なう可能性があります。また、すすぎ洗いに大量の水を消費します。

オゾンナノバブル水は、素材の持ち味を損なうことなく、十分な殺菌効果があります。また、殺菌後は酸素に戻りますので、大量な洗浄水は不要です。人にも環境にも優しい安心・安全な最新の殺菌システムにより、おいしい漬物が作られております。



FoamestプラスGE シンクタイプ



いぶしたくあん

そば処「あてま」

直営店のそば処「あてま」では、越後美郷そばが味わえます。厳選されたそば粉と、つなぎに布海苔(ふのり)を使い、コシが強く、歯ごたえの良い、どこか懐かしい味が好評です。

その他のメニューも豊富に揃っており、お子様からお年寄りまで、家族でランチタイムを楽しめるお店です。



〒949-8556 新潟県十日町市珠川
当間高原リゾート ホテルベルナティオフォーラムセンター内
TEL: 025-758-2360 e-mail: misato-tnc@adagio.ocn.ne.jp
定休日: 無休 営業時間: 11:00~16:00



製造元 株式会社ナック
Innovation for the Future

販売元 有限会社ナック販売

〒501-3936 岐阜県関市倉知藤谷西ヶ洞2900-1
株式会社ナック TEL: (0575) 24 - 2218 FAX: (0575) 22 - 4266
有限会社ナック販売 TEL: (0575) 24 - 5527
URL : <http://www.nac-nmg.com>