



▲清潔な工場一枚一枚、油揚げを厳しく選別



▲国産素材で味付けもまるやかな「味付かんぴょう」



▲高蛋白・低カロリーの健康食品「味付こや豆腐」

白山の恵み、水の力を生かす



一クラス上の上品な味わいが好評の「加賀いなり」



「加賀いなり」12枚入は道の駅めぐみ白山とワコー食品工業で販売

食品加工 ワコー食品工業

美食の伝統を継承した
上質な味わいが大人気

白山から手取川、日本海へ、大
自然の鼓動が体感できる大地の
公園「白山手取川ジオパーク」。そ
の最西端にある美川地区は霊峰
白山の伏流水に恵まれ、平成の名
水百選にも選ばれた地域です。

ワコー食品工業が追求するのは、
そんな恵みの水を存分に活用した
ものづくり。油揚げや高野豆腐干
びょうなどの味付け加工を軸とす
る同社は、安全第一の厳しい品質管
理の下、自社敷地内から汲み出した
地下水を各工程でふんだんに使っ
ています。とりわけ自慢なのが良
質の軟水で作る旨み出汁。上品でま
るやか、百万石の食の伝統を彷彿さ
せると評価も高く、取引先は北海
道から九州まで、全国の有名寿司
店・百貨店などに広がっています。

こうした技術をベースに今回、
味付き油揚げ「加賀いなり」が新
たに市販されました。化学調味
料などは使用せず、旨み豊かな
出汁をたっぷり含んだ油揚げは、
ふっくらとジューシー。優しい甘
みをそのまま楽しめるようにあ
えて要冷蔵で提供しています。誰
をも笑顔にする逸品の味は、道の
駅めぐみ白山とワコー食品工業
でお求めいただけます。



ワコー食品工業株式会社

tel.076-278-4895 fax.076-278-6437

石川県白山市鹿島町1-7-5

<http://www.wako-co.jp/>

☎8:30~17:00 休 土・日曜、祝日



[企業概要]1981年創業。油揚げや干
びょう、高野豆腐などの味付け加工が
主軸。名水を利用した上質な味わい
と、難しいオファーにも対応できる技
術力が評価され、取引先は全国に。