

大鵬部屋秘伝の味

大翔龍の 力士みそ

Daishoryu's
Rikishi Miso Paste

各相撲部屋で伝統的に作られている力士みそ(ニンニクみそ)を
大鵬部屋直伝のレシピで商品化しました。



保存料
着色料
不使用



厳選したブレンドみそに
十数種類の食材を加えて練り上げた
おすもうさんのスタミナみそです。

内容量150g

Daishoryu's Rikishi Miso Paste

Point

5

開封前は長期常温保存が可能。
ラクに取り扱えます。

Point

4

軽量で破損の少ないパッケージで
持ち運びも安心(総重量約173g)

Point

3

スタミナ満点。お子様からご年配の
方まで幅広い世代にオススメです。

Point

2

新潟の老舗味噌工場と共同開発。
美味しさをとことん追求しました。

Point

1

大鵬部屋で作られていたものを
直系の弟子が忠実に再現。

■製造所

石山 石山味噌醤油株式会社

発酵食品である、みそ、しょうゆ、酢、日本人が昔から
食べつづけている基礎調味料をベースに、現代の
食スタイルに合わせた、古くて新しい加工食品を
中心に商品づくりをしています。

〒950-1303 新潟県新潟市南区西萱場478
<https://www.ishiyama-miso.co.jp/>

■企画・販売

新潟 ちゃんこ 大翔龍

新潟市駅南けやき通りに2001年開店。元大鵬部屋力士・大翔龍が自ら腕を振るう、
ちゃんこ鍋専門店です。大鵬部屋仕込みの本格ちゃんこ鍋と力士みそ、手羽先
唐揚げなど、新潟の食材を使ったこだわりの美味が堪能できます。

TEL・FAX 025-246-6535

〒950-0917 新潟県新潟市中央区天神2丁目1-3

daishoryu.com

