



COCON TOHOKU

# 秋田のあじわい生みそ



秋田県産原料にこだわった

生みそです。

古今東北の産地から

創業明治五年の浅利佐助商店が米どころ秋田のあきたこまち米と秋田県産大豆を使用し、雪深い八幡平（はちまんたい）山麓の清らかな伏流水で仕込んだ、徹底して『秋田』にこだわった生みそです。  
アルコール添加も加熱処理もせず発酵を止めない生みそなので昔懐かしい味と香りを楽しめます。

株式会社浅利佐助商店のみなさん

国立公園十和田・八幡平の雄大な大自然に抱かれた北東北に位置する秋田県鹿角（かづの）の里に浅利佐助商店はあります。創業明治五年、長年にわたり味噌・醤油を造りつづけ『福寿（ふくじゅ）』の名前で広く皆様より愛されてきました。お客様に安心・安全・おいしい商品をお届けする為に社員一同頑張っております。



〈こだわりの原料〉

米どころ秋田のあきたこまち米と、秋田県産大豆を使用し、雪深い八幡平山麓の清らかな伏流水で仕込みました。米、大豆、食塩以外の原料・添加物を一切使用していません。

あきたこまち米

秋田県を代表する香り・旨味・粘りのバランスの良いお米です。

秋田県産リュウホウ

自給率はわずか3%と希少性の高い国内の大豆。その中でも色が白く、蛋白含有率が高いため旨味が一段と引き立つ品種を使用しています。

秋田香酵母ゆらら

秋田県で初めて開発された味噌用酵母です。ふわっと広がる「華やかな香り」と飽きのこない「さわやかな味」そして光沢と照りのある色鮮やかさが特徴です。

〈こだわりの製法〉

秋田味噌本来の山吹色(赤淡色)に仕上げたこの味噌は、糀歩合を十二割(大豆十に対し米十二)にすることで、甘くまろやかな味と香りのみそに仕上げられています。長めの発酵・熟成を経ても米糀の形がしっかり残るよう、米糀の粒を崩さない浮き糀仕込みをしています。

ゆらら酵母は浅利佐助商店で米糀(甘酒)と味噌を使つて増やしています。仕込み直前に酵母を増やすことでより発酵の香りが強く、熟成によりさらに豊かな香りを持つ味噌となります。

年間を通じて適温で醸造することにより、季節に関わらず一定の味と香りのみそを作り続けています。最良の発酵や熟成の色と香りをお届けするために加熱をしない生みそとしています。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災時に直接的な被害はありませんでしたが物流が寸断されたことで原料や容器が入手できず、必要としている人がいるにもかかわらず届けられない悔しさがありました。

復興に伴い、地方独自の食や味付け、調味料が見直されることとなりました。東北地方にはおいしいものがあるということを発信し続けることで、地方の美味しさを伝え続けられればと考えています。

〈おすすめの食べ方〉

焼きおにぎりや生野菜でディップするなど、味噌の味と香りが強く出る食べ方をお勧めしています。他にも、鯖の味噌煮やあら汁、豚肉の味噌漬けなど生臭みを消したい料理におすすめです。他方、みそとしての味と香りが強すぎるため、野菜や柑橘の香りを生かしたい酢味噌和えやゆずみそ、豆腐とわかめなどシンプルな具のお味噌汁などは好みがわかれると思います。

〈基本に忠実であること〉

米みそ、秋田みその基本に忠実な製造で、おいしく作り上げることこだわっています。

厚生労働省認定ものづくりマイスターと一級みそ製造技能士が中心となり、目標とする味・香り・色などを共有しています。お客様の手元に届いた時に、いかに自分たちの理想とする状態に近づけられるか、その思いを実現するために米や大豆の蒸しや糀造り、発酵や熟成の管理など一つ一つを毎回確認して、目標に近づけるための努力を重ねています。



〈商品名〉古今東北 秋田のあじわい生みそ

【分類】: 食品

【製造者名】: 株式会社浅利佐助商店

【製造地】: 秋田県鹿角市

【主な原材料】: 米(秋田県産)、大豆(秋田県産)、食塩(国内製造)

【内容量】: 450g 【賞味期限】: 6ヶ月

【保存方法】: 直射日光を避け常温で保存

【JANコード】: 4573381185162

【ITFコード】: 14573381185169

