

町田で唯一、無添加天然醸造

手造り味噌と糀(こうじ)の専門店

日本古来の味を次世代へ伝える

井上糀店

井上糀店(町田市小山町、井上千重代表取締役社長、042・860・0222、<https://www.konemiso.com/>)は、自家醸造の

味噌・糀を製造販売している。明治初頭の家業は造り酒屋。当時は、三大調味料の中でも味噌は各ご家庭で仕込む手前味噌が当たり前であった。これに着目し、酒造りで培った糀造りの技術を活かした本格的な糀造りを始めて以来、5代目の現社長までその技を脈々と受け継いで来た。

しかし、時代の流れで味噌は『造る』から『買う』へと変わり、糀の需要が衰退していく中で先代が味噌造りへの方向転換を決断し、1980年に有限会社井上糀店を設立。現在では、5代目社長のもとで多様化した現代の味覚に合わせた新しい味噌の開発、手造りお味噌セットや女性ならではの観点から糀製品・甘酒スムージーなど

の商品を製造・販売している。

同店では、味噌造りに適した原材料を厳選し国内産のみを使用。塩分はおお客様の健康に配慮し、全品9%台に抑えている。ゆつくりと時間をかけた昔ながらの「生きて(醗酵して)いる」無添加・天然醸造製法にこだわって、手造り味噌と糀を造り続けている。

また、週5回(水・木・金・土・日)、味噌造り教室や中学生の職場体験学習を開催。お一人でもご家族でも、味噌を手造りしたいけどやり方が分からない、失敗しないかな不安だ、大豆を煮るのが面倒、といった方でもお気軽にご参加いただけます。添加物を含んだ食品ばかりが並ぶ現代の食生活を危惧する井上社長の強い思いから、体験学習を通じて味噌や糀本来のおいしさを実感し「本当の味を次世代に伝えたい」という。



各種味噌をラインナップ。  
酒造りの技を活かした糀本来の  
おいしさを、ぜひ皆様の食卓で...