



宮城

元治元年創業  
老舗こだわりの「寒仕込み」  
風味豊かな伝統が育む  
「仙台味噌」

あべこう  
阿部幸商店

阿部幸商店(宮城県仙台市青葉区宮町、阿部幸悦社長、022・219・5146)は、仙台東照宮の門前町である宮町の商店街に店を構える味噌・醤油の醸造元である。元治元年(1864年)創業、150余年の歴史を持つ同社は、6代目である現社長が今なお伝統的な製法を守り続け、その製品には地元・仙台のみならず全国にも根強いファンが多い。

同社の味噌は「寒仕込み」と呼ばれる製法で、秋に収穫された大豆・米、そして塩を原料に3名の職人が冬場に仕込みを行う。冬にまとめて仕込みを行うため、雑菌が入ることなく、じっくり発酵させることができる。そして、丹精に仕込まれた味噌を「二土用通す」(夏の土用を2回越す、つまり約2年寝かせる)と、原料同士も馴染み合い、まるやかで風味豊かな味噌が完成する。仕込みで使用する木樽は、秋田の酒蔵から譲り受



味噌に重石を乗せ発酵させる

け200年以上使われているもので、多くの微生物が住み着き、機械では出せない独特な風味の味噌をつくり上げるのに欠かせない。

売れ筋の味噌「秘伝」は、昔ながらの仙台味噌でやや辛味がある定番品「谷風」よりも米麴の量を増やし、比べると甘みを感じる味噌となっている。

最近では、加工食品にも力を入れ、「味噌カステラ」「味噌マドレーヌ」「味噌せんべい」などのお菓子類も人気を博している。中でも「味噌カステラ」は味噌の分量など試行錯誤を重ね、完成まで1年の開発期間を費やした逸品。ほのかに香る味噌の風味が好評で、リピーターも多い。

こだわりの味噌は電話注文による全国発送も承っているので、ぜひご賞味いただきたい。



味噌を加工したお菓子などさまざまな商品が並ぶ店頭。今では珍しい味噌・砂糖の量り売りも