



岩手

イーハトーブの里

花巻から発信

丸一の漬物百年の味

丸一食品工業

丸一食品工業(岩手県花巻市東十二丁目、佐藤観司社長、0198・22・4141、<http://park22.wakwak.com/~maruichi/>)は、明治26年、丸一醤油店として創業以来、120年余りにわたって、岩手・花巻の代表食として味噌・醤油・漬物の製造を行ってきた。

花巻市内の農家の方々に、漬物の原料となる野菜を契約栽培していただき、自社製造の味噌・醤油で造った独自の漬調味料を使い、手作業で丹誠こめて商品を製造している。漬物の種類を豊富に揃え、ご飯のおともや添え物、おにぎりの具材などとして、岩手・花巻の漬物のさまざまな風味が楽しめる。



「炊き込みご飯」にもお勧め!  
新商品「エリンギ醤油漬」



大根のみそ漬



岩手・北上川流域の  
良質な土壌で育った  
大根を自家製の熟成された  
味噌にしっかり漬け込み  
ました。

新しい商品の中では、「エリンギ醤油漬」「しいたけ醤油漬」がお勧めだ。そのまま食卓に供して食べてももちろんおいしいが、お米と一緒に炊きあげた「炊き込みご飯」として、多くのお客様にご賞味いただいている。そのほか、冷やしてお召し上がりいただく「しそ杏」も自慢の商品である。

常に試行錯誤し新しい商品を作りつつ、100年以上続く商品も数多くご用意している。特に「大根味噌漬」は、岩手北上川流域の良質の土壌で育ち、地元農家の皆様の熱い想いが詰まった大根を、自社の熟成させた味噌でしっかり漬けこみ、環境と技術が生み出した昔ながらの自慢の逸品だ。

ぜひ皆様の食卓で岩手・花巻の文化を味わい、風土の風を感じてください。



“丸一の漬物”で食卓をおいしく賑やかに…  
花巻の文化を味わってください