



岩手

岩手県産の素材を
使用したこだわりの味
岩手田舎味噌・醤油の
老舗醸造元「佐々長醸造」

佐々長醸造

佐々長醸造(岩手県花巻市東和町土沢、佐々木博社長、0198・42・2311)は、明治39年の創業以来、「品質第一」をモットーに、地元で愛される味を求めて「味噌・醤油・つゆ」を造り続けている。自然・素材・水にこだわる同社の商品は、岩手県産の大豆や小麦、米などを原料に、豊富なミネラルを含んだ天然水を用いて造られている。

同社の味噌蔵には、創業当時から使われ続けている木樽が50本以上も並んでおり、蔵の中ではクラシック音楽が流れている。「クラシック音楽を聴かせることで酵母の働きが活性化し、よりおいしい味噌ができて上がる」と佐々木社長は話す。

同社の主力商品である「生醤油」は、佐々長の味を造り出す酵母菌が百年以上使われ続けながら浸み込んでいる木樽を使用し、手間ひまを惜しまない昔ながらの手法を用いて熟成させて変わらぬおいしさを提供し続けている。

「日経何でもランキング」つゆ部門でNo.1の評価を得た『老舗の味つゆ』は、この「生醤油」に、数種のカツオ節を丁寧に煮出し、1時間以上かきまぜて取った最高のダシを合わせている。この丁寧に行程が、素材の風味を引き立たせて驚くほどおいしくする本物の味を造り出しており、そばやそうめんのつゆとしてはもちろん、鍋料理・煮物・丼物の八方汁や、てんぷらのつけだれ等にも最適で、幅広い食材の味を活かすことができる。



ふるさとの味に自信あり! 佐々長こだわりの商品

まさに「万能のつゆ」である。

地元の材料を使って、地元で愛される味を造る。それが誰にも愛される味に繋がっている。素材を驚くほどおいしくするこだわりの「佐々長の味」を是非ご賞味いただきたい。

商品の注文など詳しくは同社のホームページにて(<http://www.sasachou.co.jp/>)



百余年にもわたり使われ続けてきた木樽