



山形

伝統と技術の融合 人々の健康のため、日本食を大切にしたい 「マルヤマ醤油・山形みそ」

庄司久仁蔵商店

庄司久仁蔵商店(山形県山形市東原町、庄司秀雄社長、023・623・0061、<http://www.pipi.org/maruyama>)は、昭和21年創業と、醤油・味噌醸造場としては比較的新しい会社である。山形県内は、小規模な同業者が多く競争が厳しかったため、技術を磨き、品質向上を図ってきた。原材料を厳選し伝統を守りながらも、新しい技術も取入れ、品質本位・安全・適正価格を堅持し、「最高の品質は最大のサービス」をモットーに、おいしい「マルヤマ醤油・山形みそ」を提供している。

おいしさの秘訣は、何と云ってもおいしい水だ。蔵王の樹氷から解け出した水が、蔵王ダムから運ばれてくる。「自然の恵みに感謝あるのみ」と庄司社長は語る。

地域性もあり、醤油は濃口、味噌は赤系の辛口が基本。最近では、生活や好みの変化に合わせた、加工品販売が伸びている。醤油に、かつおぶし・みりん・水あめ等をたっぷり加えた「味たまり」は、今では同社の主力商品。山形の秋の風物



同社製品はホームページから購入可能

詩「芋煮会」、名物「玉こんにゃく」の味付けには必須アイテムだ。この他にも、醤油・酢・かつおぶし等を調合した「たまり酢」「甘酸っぱい「甘露酢」など、独自に開発した製品も数多い。

また、山形県は、一人当たりのラーメン消費量、人口当たりのラーメン店舗数が、日本一。業務用にラーメンのスープも完成させ、特に「みそラーメンの素」は、地元のラーメン店に欠かせないものとなっている。

健康に良い日本食は、現在、世界に急速に拡大している。同社は世界の人の健康のため、日本食文化をさらに発展させる努力を続けていく。

