

# 武豊が誇る ”みそ・たまり“

「伝統的・近代的醸造の共存」

## 伝統

### 丸又商店

〒470-2544  
武豊町字里中152



創業は文政12年(1829年)。約70本の杉桶が置かれ、武豊の空気・蔵に住む微生物のもと職人が管理しマルマタの味を守り続けています。海外・国内から有機(オーガニック)の認定を受けた「オーガニックたまり」は、麦類を一切使用せず、有機大豆と食塩のみで造りました。世界に発信する武豊の味として、伝統を守りつつ未来を見据えた商品です。



### 南蔵商店

〒470-2544  
武豊町字里中58



昔から豆味噌・たまりの本場といわれた武豊で、代々受け継がれた製法を頑固に守り、自然の味を造り続けてまいりました。明治5年(1872年)に創業。青木弥右工門は現在で五代目。先代たちは世界恐慌や、戦争などの苦境にも耐え、さらなる品質向上を目指してきました。南蔵商店は、徹底した素材の吟味と工程管理により、国産大豆100%・自然海塩を使った高品質な味噌・たまりをこれからも皆様にお届けしていきます。



### 中定商店

〒470-2343  
武豊町字小迎51



明治12年(1879年)に創業。豆味噌・たまり・麴の製造・販売。国産原料を使用した健康食品の味噌づくりの指導をする「手づくり味噌教室」も行っております。隣接する「醸造伝承館(入場無料・要予約)」は塩の貯蔵庫を改装し、昭和62年(1987年)より、伝統的な味噌・たまりの醸造用具や古文書資料を展示し、また実際に醸造の作業の一部を、触れて動かして体験することもできます。

自然の力と職人の技により醸しだされた、本物の味噌・たまりを全国にお届けします。



## 近代

### 伊藤商店

〒470-2544  
武豊町字里中54



傳右衛門は、桶と蔵に住着いた醸造に適した菌を、わが蔵の家宝として代々大切に守り続けてきました。永い年月最高の品質を心がけた麴が、二世紀以上発酵を繰り返す時間という力と四季の温度の移り変わりを使い、他には無い美しいもろみを造りました。麴づくりを得意とする我が店では代々醸造技術は基より五感を磨き続け、今もなお最高の麴を造り上げています。



### カクトウ醸造

〒470-2544  
武豊町字里中133



カクトウ豆みそ：粒よりの国産大豆を原料にして、2年間かけて自然に熟成させ、桶から掘り出したままの「生」のみそです。極醸たまり：丸大豆を原料として、天然熟成させた、たまり醤油。しょうゆの2倍の大豆を原料にした「たまり」で、旨味も2倍。代々伝わる製法と伝統の味が織りなす「カクトウの手造りの一品」ぜひご賞味ください。



### 泉万醸造

〒470-2544 武豊町字里中78

大正10年(1921年)、日本一の味噌・醤油づくりを目指して醸造を開始し、農林大臣賞を2度にわたり受賞いたしました。時代の変化の中で、味噌・醤油をベースとした加工調味料の製造にシフトし、現在ではレトルト食品、惣菜まで取り扱っておりますが、醸造で培われた製品作りの思いは、変わりません。



### 中六

〒470-2386 武豊町字緑台5-3

大正9年(1920年)に創業し、現在は食品工場、醸造関係等の製造業者様向けに、生・火入の醤油・たまりを、製造販売しております。たまりの持つ独特の風味を大切に、伝統的な製造方法を守る一方、最新の技術・設備を取り入れながら、お客様に親しまれるような製品作りを常に心がけています。

