



第三回 杉野味噌醤油株式会社 「味噌は生きています」

「味噌の上に白いカビが生えただけだ…」

この白いカビは悪事をなす「カビ」ではなく、「スギ」のブランドを立ち上げ、大豆を味噌に変えてくれる「コ」地元の産膜酵母で、くりに適進。昭和四十年代から飯に口にはいっても健康にはならぬ近代化、販売形態のなんざ差し支えないもの。（ただし味はよくないので、取り除いてほしい、とのこと）。味噌はいわゆる微生物（酵母）からの贈り物のひとつで生きています。って証拠。



「昔は誰でも知っていることだったのに、ご年配の方からもちょういった質問があって、なんだか寂しい。」

「基本はお客様。どんなにきびしい状況たりとも商品の質は落とさない。」
親子三代東京農業大学で醸造業を学び、先祖から受け継いだ食文化を引き継いでいる。他に「他にかわるものがないもの」であってほしい。



「うちの味噌、醤油を思い出してもらおう時は、小矢部、地元を思い出してもらっています。」
「うちは薄口というのによく聞かれるが、富山県内でも呉羽を境に濃口、薄口があり、海沿いの地域のもの甘みが強いなど、地域によっても様々。ネット注文の大半が県外からの注文だということも、味噌は地元のもの」と県外出身者の方々が地元で暮らしていた頃に受け継いだ食文化を、しっかりと引き継いでいるということだろ。

誰でも気軽に作ることできる、ある意味究極のインスタント料理、みそ汁。しかし、桶ひとつ違うだけでも味が変わってしまう確立化している商品。それらを作り続けられているのには大きな理由がある。

普段の食卓、白いご飯とあつたかい味噌汁。家族みんなの中でふと忘れがちだった地元の味、おふくろの味を今までも、そしてこれからもしっかりと守ってくれています。

店舗情報

杉野味噌醤油株式会社



富山県小矢部市中央町二二五
電話 〇七六六六七〇一一
FAX 〇七六六六七三三八九
http://www.suginomiso.com/
niso@suginomiso.com
創業 大正十一年（法人化 昭和五十九年）
味噌醤油、食酢の製造販売
食品の販売 不動産賃貸業
ネット販売もしております。

キャンペーン応募用紙

切り取ってお使い下さい。

- ・住所
- ・氏名
- ・電話番号
- ・メールアドレス



「Oyabe Local Shop」では、杉野味噌醤油株式会社様からご提供頂いたギフトパッケージ「天然熟成」750gカップ3ヶ入を2名様にプレゼントします。

【内容】
こだわり無添加天然醸造みそ750g x 2
こだわり低塩みそ750g x 1



PC・携帯からのご応募

http://www.startaro.com/s-hop/



FAXからのご応募

左記の応募用紙をご記入の上、0766-68-1789

ご応募お待ちしております！



あなたのお店、ご紹介します。

詳しくはこちら
http://www.startaro.com/