

## 紹介

# 信州中野の 味噌・醤油

中野にある6つの蔵を紹介します。作り方は一緒でも、蔵ごとに個性が出る味噌と醤油。この機会にあなたのお気に入りを探してみませんか。



代表取締役  
山岸規男さん

天領の文化を背景にして生まれた「陣屋みそ」。代々受け継いだ味をご賞味ください。

## ふくろや

中野市中央 1-9-16  
☎ 0269-22-2021  
定休日 火曜日、年末年始（不定休あり）



1764（明和元）年創業。袋屋清左衛門の名から「清左衛門醸造」として代々家伝の味を受け継いでいるのがふくろやの「陣屋みそ」。

伝統の味を守るため、つぶした大豆と麴をあわせる工程を機械によらず、あえて手作業で行うことでいわゆる「塩のカド」をとり、まろやかな味わいとなっています。



おすすめは「減塩みそ」。PP165 乳酸菌を使い塩分を抑えながらも旨みのある仕上がり。大豆の皮を20%削りなめらかな舌触りを味わえる「たから」も一推しです。



代表取締役  
関洋一さん

一品一品、真心こめて作っています。豊かな味と香りの信州味噌をご堪能ください。

## 丸世醸造場

中野市西条 11-1（工場）  
中央 4-2-28（店舗）  
☎ 0269-22-3447  
店舗定休日 日曜日、年始



丸世醸造場の味噌は清涼な地下水を生かし、厳選された原料と自家培養の味噌酵母菌を使用しているのが特徴。じっくりとゆるやかに長期発酵熟成した、まろやかな味に仕上がっています。

特別大吟醸は2019年度は赤系粒部門で「農林水産省総合食料局局長賞（全国第2位）」を受賞しました。



四季を通じて発酵熟成させた香味豊かな甘口味噌「寒仕込み北信州」。長野県産大豆と米を原料にして、1月下旬の大寒のころ仕込みます。



代表取締役  
民野博之さん

地元の厳選した原料を使い、丹精込めた手造りのお醤油を皆様にお届けします。

## マル斗醤油

中野市西 1-5-5  
☎ 0269-22-2478  
定休日 土曜日、日曜日、祝祭日



食を通じ「幸せを醸成する」ことを理念としながら伝統の技と素材にこだわった醤油づくりを心掛けるマル斗醤油。醸造の指揮をとるのは技術顧問の父・泰之さんと社長である息子・博之さん。伝統の技に加え、工程ごとに数字を分析・記録し、徹底した品質管理のもと「五感で醸す」醤油に仕上がっています。



「信州産生醤油」は信州産丸大豆、小麦にこだわり、天日塩を使用。寒の時期に七尺杉桶に仕込み、じっくり熟成させた逸品です。



代表取締役  
丸山寛さん

手間をかけても良いものを。  
安心・安全を心掛け、麹造りに  
こだわっています。

## 中野醤油

中野市西条 619-1  
☎ 0269-22-3860  
定休日 日曜日、祝祭日



大正 12 年の創業以来、「より良くよりおいしいものを」と一貫して国産の原料にこだわり「なかの」銘柄の味を代々守り続けている中野醤油。

「丸大豆しょうゆ」は厳選した国産丸大豆、小麦、天日塩を使用。創業時から使っている杉の大桶の中、約 2 年の歳月をかけゆっくり、じっくり発酵熟成させています。



「信州なかのいちみそ特吟(粒)」は、米麴をたっぷり使った甘口味噌で、旨みが濃く風味豊か。米麴の粒と大豆片を残しているため、味噌本来の食感が楽しめます。



代表取締役  
小林晋治さん

「伝統と革新の味」をモットーに、小さなお店からこだわりの逸品をお届けします。

## 小林醤油店

中野市西条 683 ☎ 0269-22-3410  
定休日 日曜日、祝祭日

昭和 9 年、味噌・醤油の製造専門店として創業。以来、「伝統と革新の味」をモットーに、家族従業員だけの小規模経営に徹し、手間ひまかけた手作り製法を貫いている小林醤油店。

販売はイベントでの出店や工場直売が中心。お客様の声を直接聞きながら販売することを特に大切にしています。



「低塩十割味噌」は PP165 乳酸菌と独自の技術によって塩分を 5% まで抑えたまるやかな甘口味噌。「林檎ポン酢」や「みそなっとう」など加工品も人気です。

塩こうじでふっくらおいしい

## 信州味噌チキ



▲半熟卵をのせた「信州味噌チキ丼」もおすすめ！信州中野おごっそフェア 2019 で中野ナンバーワングルメ「N-1 グランプリ」に輝いた作品は、塩こうじに「えのき氷塩糀」(芋川糀店)、味付けは「味噌にんにくおろしたれ」(マルキ醤油)を使っています。

① 鶏もも肉 (1 枚) を一口大の大きさにカットし、袋やタッパーなどに入れ、塩こうじを大きじ 2 杯程度を肉の表面にムラなく揉み込み、そのまま冷蔵庫で 4 時間～1 晩寝かせる。

② 塩こうじが付いたままフライパンで皮目から焼く。

③ ひっくり返しながらくよく火を通す。

④ 味付けに味噌、醤油、砂糖、おろしにんにくを絡め、ブツブツとタレが煮立ったらすぐに火を止めて完成。



代表取締役  
芋川嘉寛さん

「記憶に残るおいしさ」を追求しています。地元の蔵の味をぜひ試してみてください！

## 芋川糀店

中野市牛出 215  
☎ 0269-22-3707  
定休日 土曜日、日曜日、祝祭日



創業は昭和 7 年。信州の名工・芋川吉孝さんと息子の嘉寛さんが心をこめて醸し出す銘柄「北信濃みそ」などを販売し、日々記憶に残るおいしさを追求しています。

原料を厳選し国産米 100% かつ天日塩を使用した味噌は、長期熟成、半粒、紅葉を思わせる冴えた赤色と香り高い風味が特長です。



おすすめは、PP 165 乳酸菌を使った「旨み際立つ減塩味噌」。塩分 7% でも十分な旨みを感じられるので、減塩したい方にはピッタリです。