



株式会社丸又商店

株式会社丸又商店

〒470-2544

愛知県知多郡武豊町里中 152

TEL 0569-73-0006 FAX 0569-73-3917

[たまり・味噌 | 丸又商店 愛知武豊](#)



文政 12 年（1829 年）から続く「たまり」造り

文政 12 年（1829 年）に出口家 4 代目又右エ門が丸又商店を創業。品評会・博覧会で数多く受賞し、大正 3 年（1914 年）には弊社「たまり」が天覧に供されました。大正 13 年（1924 年）に 6 代目又右エ門が合資会社を設立し、平成 23 年（2011 年）に合資会社から株式会社に組織変更し、現在に至っています。

創業時からの仕込蔵と木桶を使った伝統製法

創業時の仕込蔵は現在も健在で、その中で木桶を使った伝統製法で「たまり」造りを行っています。弊社の工場は、ほとんどが木造で、木桶の置いてある仕込蔵の柱、梁には蔵に住み着いた菌が付着し白くなっています。木蔵の蔵の中を浮遊する菌は、丸又の伝統の味を決める大切な要素です。



自慢のオーガニックでグルテンフリーの「たまり」

有機 JAS 認証大豆 100% のオーガニックたまりは、小麦を全く使用していないため、グルテンフリーで小麦アレルギーの方にも大変喜ばれています。弊社は、平成 11 年（1999 年）の有機 JAS 認証制度開始以前より、約 40 年間、オーガニックのたまりを造り続けています。また、20 年前より、グルテンフリーの海外認証も取得し、海外への販売にも力を入れています。

オーガニックたまりなどの弊社商品はスーパー、小売店の他、ホームページの通信販売でもご購入いただけます。

