



合名会社伊藤商店

合名会社伊藤商店

〒470-2544

愛知県知多郡武豊町字里中 54

TEL 0569-73-0070 FAX 0569-72-4722

[熟成期間三年の味噌・溜『傳右衛門』](#)

Instagram: yoshinoya_itoshoten



江戸末期創業、200 余年続く老舗醸造蔵

吉野屋傳右衛門（でんえもん）が江戸末期に尾張の国大足村（現・武豊町）で酒の醸造蔵を創業。その後、酒造技術を活かして豆みそ・たまりの醸造も始めました。明治時代には、豆みそ・たまりの味が各地で評判となり、豆みそ・たまり造りに専念し、今もなお美味しさを追求し続けています。弊社は創業より 200 余年続く老舗醸造蔵です。

蔵の家宝『江戸時代から受け継ぐ醸造菌』

桶と蔵に住み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。今も創業時からの製法で豆みそ・たまりを造っています。

原料は、国産大豆、天日塩を使用し、代々受け継いだ杉桶で仕込み、天然醸造で三年間熟成させます。通常は一年ほどですが、ピークは三年と言われています。じっくり三年間熟成することで、深い旨みとコクのある豆みそ・たまりになります。



傳右衛門の豆みそ・たまり

傳右衛門の味を受け継いだ豆みそとたまりを「傳右衛門味噌」、「傳右衛門溜」として販売しております。商品は弊社の直販所、EC サイト（HP オンラインショップ、アマゾン）でご購入いただけます。是非ともご利用ください。

