



南蔵商店株式会社

南蔵商店株式会社



〒470-2544

愛知県知多郡武豊町字里中 58

TEL 0569-73-0046 FAX 0569-73-0091

[南蔵商店](#) [青木弥右衛門](#)

Instagram: [minamigura1872](#)

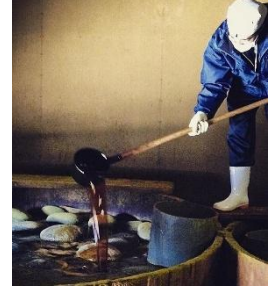
明治5年創業、150余年続く老舗醸造蔵

明治5年（1872年）、初代青木弥右エ門（青木藤助）が実家のみそ・たまり醸造蔵から南の方角に分家し、「南蔵商店」を創業しました。二代目は事業を拡大し、三代目は品質を向上させ、四代目は科学的な管理技術を導入し、徹底した素材の吟味と工程管理で、高品質な豆みそ・たまりを造り上げました。五代目になると、更に高品質で付加価値の高い有機 JAS 認証やグルテンフリーの豆みそ・たまりを製品化し、現在に至っています。

天然醸造の豆みそと「五分仕込み」のたまり

木桶とばら石を使用して、天然醸造で豆みそとたまりを製造しています。現在も創業時からの桶が使われており、南蔵の味が引き継がれています。

豆みそは創業時同様、2月下旬から4月までの間にだけ仕込みを行います。たまりは原料大豆に対して半量（5割）の食塩水を加えて仕込む「五分仕込み」です。同量の食塩水を加えて仕込む「十水（とみず）仕込み」より旨味の強い濃厚な味になります。発酵熟成は、豆みそもたまりも天然醸造で長期熟成します。



豆みそ・たまりは弊社直販所、HP オンラインショップで

弊社の商品は直販所、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。

