



盛田株式会社小鈴谷工場

盛田株式会社小鈴谷工場

〒479-0807

愛知県常滑市小鈴谷字亀井戸 21 番地の 1

TEL 0569-37-0511 FAX 0569-37-0532

[盛田株式会社サイト](#) | [盛田株式会社の公式サイトです。](#)

Instagram: [morita_nenohi](#)



寛文 5 年（1665 年）創業、360 余年続く老舗醸造メーカー

弊社は、知多半島・小鈴谷の地で寛文 5 年（1665 年）に清酒醸造で創業しました。宝永 5 年（1708 年）に、みそ・たまりの醸造を開始し、明治元年（1868 年）には醤油の醸造を開始しました。明治 31 年（1898 年）に盛田合資会社を設立し、昭和 30 年（1955 年）に盛田合資会社より盛田株式会社へ改組。清酒、みそ、たまり、醤油の老舗醸造メーカーとして現在に至っています。

豆みそは木桶仕込みで天然醸造

豆みそは、江戸期と同様に木桶に仕込んで天然醸造蔵で発酵・熟成させます。使用している木桶には、江戸時代から修繕を重ねながら使用しているものもあり、代々磨いてきた技術とともに、歴史と伝統の証として大切に受け継いでいます。



料亭の味を日本で初めて商品化

昭和 29 年（1954 年）、それまで料理人たちが豆みそと米みそを合わせて作っていた赤だし用みそを「赤だしみそ」と名付けて日本で初めて商品化。料亭の味が家庭でも手軽に楽しめるようになりました。



味のふる里「盛田 味の館」

「盛田 味の館」は、180 年前の古いみそ蔵を改装し、1990 年に開館しました。杉樽をずらりと並べた重厚な雰囲気演出した館内では、みそ、たまり、日本酒ができるまでの醸造について知ることができます。名物みそ煮込みうどんをはじめとする豆みその旨みを活かした料理もご提供しており、盛田の味をお楽しみいただけます。

