



カクトウ醸造

## カクトウ醸造

〒470-2544

愛知県知多郡武豊町字里中 133

TEL 0569-72-0341 FAX 0569-72-0331

[Instagram : kakutou\\_jozo\\_taketoyo](https://www.instagram.com/kakutou_jozo_taketoyo)



### 大正8年創業、100余年続く老舗醸造蔵

大きな蔵元の搾り工程を担う「賃搾り」(ちんしぼり)を初代永田藤左エ門が始めたことで、大正8年(1919年)にカクトウ醸造は創業しました。やがて、小さな仕込み蔵を手に入れ、二代目永田藤左エ門が、その規模を拡大させ、カクトウ醸造の基盤が完成しました。現在は、三代目と四代目が力を合わせて伝統の味を守りながら、更なる品質向上に努めています。

### 天然醸造の豆みそとたまりは知多半島の「いつもの味」

カクトウ豆みそは創業時から杉桶とばら石を使用して仕込み、天然醸造で約2年発酵・熟成させます。地元武豊や北海道の国産大豆と天日塩を使用した「2分半(水)仕込み」(原料大豆に対し25%の塩水で仕込む)です。

豆みそとたまりは地元の保育園、小学校、スーパーで日常的に手にされて、知多半島の「いつもの味」として親しまれています。また、全国よりカクトウ醸造の濃厚な味を求めるお客様からの注文もあります。



### 直販所、まちの駅、ECサイトでも商品販売中

商品は併設の直販所、蔵から程近くにある「まちの駅 味の蔵たけとよ」、ECサイト(アマゾン、楽天市場、ヨドバシ.com)でもご購入いただけます。是非ともご利用ください。

