

岡崎が誇る、674年の歴史 八丁味噌

八

八丁味噌とは岡崎城から西へ八丁(約870メートル)の距離にあった八丁村(現八帖町)で味噌が作られていたことからその名がつけました。その中でも「まるや八丁味噌」は、延元二年(1337年)八丁の地で開祖弥治右衛門が醸造業をはじめたそうです。

そして、NHK朝の連続ドラマ小説「純情きらり」の舞台ともなった場所でもあります。

おいしい味噌になる八丁味噌の伝統

天 然 醸 造 法

八丁味噌では今も昔も変わらない**伝統的な方法**で味噌を作っています。木桶に水分を少なく仕込み、石を積む職人さんの手によりひとつひとつ重石を積み上げていきます。

そして**二夏二冬**じっくり寝かせることで、大豆の旨みを逃がさない、硬い味噌が出来上がります。

まるや八丁味噌にある一番古い味噌蔵



蒸した大豆のいい香りがします。

まるや八丁味噌のもう一つの伝統 味噌樽



味噌を作る天然醸造の方法も伝統的ですが、実は道具も古くからのものを使っています。

中でも**味噌樽**は一番古いもので**江戸時代**から使われているものもあるそうです。

伝統的な手法で作られた八丁味噌はシンプルな**元祖・赤味噌**だけでなく、みそだれなどいろいろな商品があります。どれも八丁味噌本来の風味もあり、**とてもおいしいです!!**

是非ご賞味あれ!!

