

八丁味噌とは...

家康生誕の岡崎城から西に八丁(約870m)はなれた八丁村で味噌の仕込みを始めたのが「八丁味噌」の由来だといわれている。保存性がよく、携帯に便利なため、三河の武士の兵糧として愛用された。その後、大名の参勤交代により広く全国に知られるようになった。

色・味・香り 天下一品 八丁味噌



伝統の製法でコクと風味を今に伝える

八丁味噌の原料は、主に大豆と塩で造られている。自然環境に任せた天然構造で二夏二冬ねかせ、独特の色の濃さや濃厚なうま味を引き出している。熟成に欠かせない100年もつという仕込み桶の中の味噌は6トン、その上に乗せる石は3トンもの重さで、1つの桶で約30万人のお味噌汁を作ることができるといわれている。



仕込みの様子

味噌カツと豆腐伝楽

大正末期の洋館



仕込み桶

観

ど

こ

ろ

味

ど

こ

ろ

満

載