

★ ★ ★
Made in Kushima
逸品ストーリー

ずっと変わらぬふるさとの味

松尾のみそ、松尾醸造場



松尾の手造りみそ

大豆に対して麴の割合が多く多麴味噌で、麦麴自体の甘味が引き出されています。



昭和元年の創業以来、市民の食卓で親しまれ続ける『松尾の味噌・しょうゆ』。現在は、4代目の松尾定直さんと奥さんの郁美さんが伝統の味を守り続けています。

二人は、昔から変わらぬ味を大切にしながら、新たな商品の開発にも力を注いでいます。

「ドレッシングやフリーズドライの味噌汁など、いろいろと造っています。今、一番おすすめしたいのは、薄口しょうゆをベースにした中華炒めのもとですね。昨日もこれを使って家族にマーボ豆腐をつくったばかりなんです。これ1本で、本格中華料理ができるんですよ」と定直さん。

どの商品もベースとなっているのは伝統の味噌としょうゆ。だからこそ、根幹となる味噌としょうゆ造りは、絶対にぶれてはならないのだといいます。

「ありがたいことに、市内の学校や保育園の給食でうちの味噌としょうゆを使っていたいています。子どもの頃から私たちが造る味噌・しょうゆに食べ親しんでもらえるなんて、こんなにうれしいことはありません。子どもたちが大人になっても、"ふるさとの味"として味わい続けてもらえるよう、これからもずっと造り続けていきますよ」