

**丸正醸造(直営店)**  
 松本市出川町7-7  
 TEL:0263-26-1647  
 営業時間:月~金 9:00~17:00  
 ※土は不定休の為、要問い合わせ  
 (日・祝・GW・お盆・年末年始は休業)



直営店内には、定番の味噌やしょうゆのほか、味噌カレーや味噌のお菓子、各種調味料などさまざまな商品が並び

フードプロフェッショナル  
 アワード2022前期で星3つ  
 の評価を受けた、信州味噌  
 屋の生七味(左)とてっぱん  
 スパイスソルト(右)



**郷土に合った調味料で  
 私たちの食文化を継承**

変わりゆくニーズに対応すること  
 だけが目的ではありません。最も  
 根底にあるコンセプトは、「信州の  
 食文化を守りはぐくむ」こと。私たち  
 の先祖から受け継がれてきた味噌や  
 しょうゆベースの食文化を大切に  
 しつつ、変化して新しい価値を生む  
 のです。

そのため新商品を開発するに際し  
 ても「郷土の料理や食文化に合っ  
 た商品を作る」という信念を徹底。  
 その一つが、「ごまくるみ味噌」です。  
 お米を箸に差し、これをつけて焼い  
 ば五平餅のできあがり。乱切りした  
 ナスを炒めて入れれば、「おてっか」に

「昔ながらのものを作ろう！」と  
 言っても、多様化の中では難しい  
 ものがあります。ならば無意識に、  
 知らず知らずのうちに信州の味を  
 伝えていくような形になれば」と  
 林代表。とかく多忙さに紛れ、効率  
 を追求しがちなキッチン。その中に  
 一つでもこうした調味料があれば、  
 手間なく地元の食文化を感じること  
 ができるかもしれません。

早変わりします。もちろんそれ以外  
 の料理に使っても、結果的に地元の  
 食文化に沿った一品になるのです。

スタッフ  
 おすすめ



**てっぱんスパイスと生七味の使い方**



**朝食におすすめ  
 目玉焼きとソーセージ**

目玉焼きと炒めたソーセージに  
 ふりかけるだけ!簡単な朝ごはんの  
 料理もてっぱんスパイスでワンラン  
 ク上に♪



**きゅうりのナムル風**

ごま油とてっぱんスパイスで和える  
 だけで晩酌に!野菜はキャベツや  
 もやしでも美味しいですよ♪



**イカのお刺身**

イカのお刺身に醤油と生七味で  
 奥深い味わいに!お酒が進みます♪



**餃子**

焼き餃子の味わいがグンとアップ  
 します!ご飯のお供にピッタリ♪

**[巻頭特集]  
 多彩なアプローチで 郷土の食文化をはぐくむ**



まる しょう じょう ぞう  
**丸 正 醸 造**

松本平をはじめとする信州には、大小さまざまな味噌蔵が  
 約100社も点在しています。全国出荷量に占める県産のシェアは  
 約50%にも上ります。今回はその中で、松本市出川町の丸正  
 醸造を取材。時代を経て食卓の表情が移ろっても、変わらず  
 味噌があり続けるための取り組みなどを聞きました。



株式会社 丸正醸造  
 林 信利代表



**食卓の変化に応じて  
 加工調味料の開発に力**

創業は明治28年(1895年)。  
 この地に根差して味噌としょうゆを  
 醸し、県内外の食卓に送り届けて  
 きました。ただ、食生活の変化など  
 に対応する必要に迫られていました。  
 「味噌やしょうゆは家庭から距離  
 が開いてきています。同じ食生活を  
 保っている高齢者の方々に下支え  
 されていますが、調味料メーカーと  
 して新しい世代のアプローチを意識  
 しないと縮小してしまう」と考え  
 ていました。林信利代表はそう教えて  
 くれました。

そこでまずは味噌としょうゆの  
 メーカーとして土台を築いてから、  
 12年ほど前に加工品の開発に着手。  
 さまざまな設備や人材を確保して  
 新規の部署を立ち上げ、スタート  
 させました。県内ではかなり早い  
 時期の取り組みだったそう。という  
 のも信州味噌はそもそもブランド  
 力があって国内シェアが高かった  
 ため、他の加工品に食指を伸ばす  
 必要性があまり共有されていな  
 かったのです。

ただ林代表は、大学卒業後に入社  
 した味噌専門の商社で、全国各地域  
 の醸造所や産地がどのような模索  
 をしているのかに触れてきました。  
 現在では、売上の60~70%が加工品。  
 ただ、味噌としょうゆも年々微増  
 しているといいます。

**開発した調味料2品  
 品評会で最高の「星3つ」**

その中で今回、品評会に出品した  
 2つの加工調味料が脚光を浴びま  
 した。「フードプロフェッショナル  
 アワード2022前期」で、最高の  
 「星3つ」。そもそもコンクールなど  
 には積極的ではなかったそうですが、  
 展示会でこの2商品を口にした関係  
 者からノミネートを持ちかけられて  
 出品に至ったそうです。

「信州味噌屋の生七味」は、青唐辛  
 子や柚子、黒ごまなど県産の食材を  
 中心に合わせた薬味味噌。本来は  
 「そば処」である信州でそばの横に  
 置いてもらうものを——というのが  
 開発の発端でしたが、ターゲットとは  
 別の若い女性層に人気が出ました。  
 国内外の食材を扱う全国規模の  
 チェーンでも取り扱われており、林  
 代表は「オファーを受けたときは  
 『渋いパッケージの商品なのに大丈夫  
 ですか?』と聞いてしまいました」と  
 と笑いながら振り返ります。

もう一つは「てっぱんスパイス  
 ソルト」。キャンペーンなどのアウト  
 ドアで使われる調味料は多くが九州  
 から発信されていることに着目しま  
 した。「長野県はキャンプ場の数も  
 日本有数だし山のイメージも強い  
 土地です。地域性が整っていると  
 思いました」と林代表。細かく砕いた  
 自社の赤味噌の深みを生かし、シーズ  
 ニング(粉末状)の新たな調味料を  
 仕上げました。