

伝えたい、ふるさとの味。



蔵元熟成仕込みそは、三原屋自慢の手前味噌です。手前味噌に代表される伝統的な日本の食文化の輪が、ご家庭に、職場に、地域に、そして社会に・・・広がることを願い商品化しました。大型サイズもご用意できます。

昔から手前味噌と呼ばれるように、我が家で熟成させた味噌には特別な愛着が感じられるようになる不思議な魅力があります。

私たちの体内には百兆を超える腸内細菌が棲息しているのだそうです。そして、五百万年といわれる進化の時間を経て、身近に棲息する多種多様の微生物を食べ親しむことにより、専門家が経口免疫寛容と呼ぶ生命と生態系との調和を保つ知恵を授かることができました。

ところが、ここ三十年ほどの間に、食品を工業的に大規模生産する必要から、加工食品は限りなく無菌に、伝統的な発酵食品である味噌や納豆あるいはヨーグルトまでもが純粋培養に近い人工的な姿に変質してしまいました。加工度の高い食品を食べ続けると健康には良くないことは経験的に知られていますが、無菌的に生産された加工食品が、生態系から個体を生物学的に隔離している可能性があるとするば問題があります。

さて「蔵元熟成の仕込みそ」は、三原屋の醸造蔵に棲息している無数の発酵菌によって造られた伝統的な食品です。小さい味噌蔵なので手作りに近い懐かしい味がしますが、お客様のご家庭に棲息する発酵菌とは必ずしも同じではありません。ですから、お客様にはなるべくお客様のご家庭で熟成させる仕込みそをおすすめすることにしていきます。

食の原点が生態系との調和にあるとすれば、自家醸造の仕込みそを日常的に食べることは素晴らしい食習慣だと思います。一人でも多くの皆様に自家製仕込みその美味しさと素晴らしさを伝えたい・・・私たちが三原屋には「伝えたい、ふるさとの味」があります。

減塩

ますます 元気しょうゆ

新発売



- ① 食塩は約 50% (標準的なこいくちしょうゆと比較)
- ② うすくち仕立て (淡色で素材の色彩を生かします)
- ③ 自然な美味しさ!

(減塩しょうゆ特有の苦味がありません)

一般的な減塩しょうゆよりも淡色で自然な風味が特徴の卓上減塩醤油です。使い慣れると普通のお醤油が塩辛く感じられるようになります。



高原の華 創業 1848 年 信州善光寺櫻小路

株式会社 三原屋

〒380-0862 長野市大字長野桜枝町 881

電話：050-5530-2548

受付時間：9:00-18:00 (土日祝日は定休日)

FAX：026-234-7788

URL：http://miharaya.co.jp