

ふじさんの



しょうじ【麴】

昔ながらの醤油、味噌の味を守る醸造所 静岡県富士市

しょうじ
塩麴ブームが記憶に新しいが、考えてみれば日本人は昔から麴から作られる味噌や醤油などを食べてきた。フジコウジ本多醸造所は、和食に欠かせない



麴、味噌、醤油を伝統的な製法で作る小さな工場だ。

さっそく麴を作る室の中へ。置いてある木箱の中には米が入っており、その一粒一粒にふわふわの麴菌がついていた。麴菌の働きを促すため、数時間おきに手でほぐす作業を繰り返す。麴のものと



となる米や麦は無農薬栽培し、大豆は国産を使用。仕込みの水は愛鷹山系の湧き水だ。「昔は添加物も農薬もなかった。伝統の味を大切にしたいから余計なものは使わず、手間と時間は惜しまない。だから


量産もできません」と社長の本多恒康さん。じっくり仕込んだもろみ

を搾っただけの醤油の他、無農薬で自家栽培した素材を使う「ふじ 大地のめぐみシリーズ」も人気だ。自然素材を生かした滋味豊かな味は、本当の食の贅沢とは何かを教えてください。



N 安全・安心なおいしさにこだわる、創業100年以上の老舗
フジコウジ本多醸造所

Note 〒417-0841 静岡県富士市富士岡1450 ☎0545-34-0133
営業時間 / 8:00~18:00
定休日 / 日曜・年始(祝日はお問い合わせ)

 新東名 新富士ICより約20分 / 東名高速 富士ICより約15分

本多恒康さん、淑子さん夫婦と家族が中心となり、安全・安心なモノづくりを行う。「ふじ 大地のめぐみシリーズ」には、金山寺味噌をはじめ、木の上で完熟して自然に落ちた実だけを使う完熟南高梅醤油、あんずジャムなどがある。

