



# 内藤醤油店

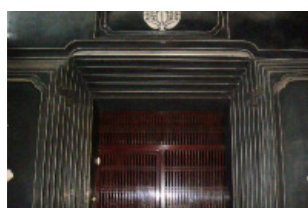


## 伝統の味、ふるさとの味

### > 内藤醤油店の歴史



当社は明治 38 年に初代 内藤忠四郎が醤油醸造業を生業として創業したのが始まりであると伝え聞いております。内藤忠四郎の名前から「内忠」と呼ばれ、地元のお客様からは今でもその名前で親しまれております。昭和 25 年に合名会社 内藤醤油店として会社を設立し、屋号をキッコーチュウと決めました。昭和 31 年からは味噌醸造業も始まり、現在の味噌・醤油醸造業の礎となりました。近年では製造工程において機械化による効率化も図っておりますが、昔ながらの蔵と木桶でじっくり長期間熟成・発酵させることは品質面で欠かせない重要な要素となっております。蔵と木桶は老朽化も進み、管理も大変ではありますが、大事な財産ですので大切にしていきたいと思っております。



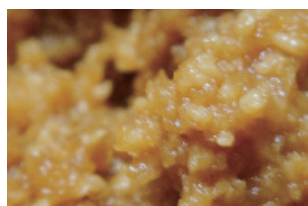
### ごあいさつ

四代目  
内藤 啓介



創業より 110 数年。これほどまで長きにわたり、ふるさとの味を造り続けていられるのはひとえにごひいき下さるお客様の支えがあってのことだと思っております。私で四代目となりますが、謙虚・堅実をモットーに、真摯にお客様の声に耳を傾けながら内忠の味噌・醤油を造り続けてまいりますので、これからも変わらぬご愛顧の程、どうぞよろしくお願い申し上げます。

### > 内藤醤油店のこだわり



当社の一番の強みは、何と言っても麴をふんだんに使った多麴みその「甘みそ」です。全国有数の米どころである秋田県南地域では、元来麴文化が盛んで、米麴をこれでもかというほどたくさん使う風習があります。顕著なのが春先の味噌仕込みで、「より麴の多い味噌を造っている家庭＝より裕福な家庭」として豊かさの象徴とされてきました。見栄を張り合うかのように麴の量が増えていき、その結果生まれた味噌の



造り方が、極めて麴の多い、贅沢な「三十麴仕込み」や「四十麴仕込み」でした。麴の旨みや甘みを十分に引き出すために、適温でじっくり熟成させなければならない、手間のかかる仕込み方でもあります。当社では昔からこの「三十麴仕込み」や「四十麴仕込み」の味噌をふるさとの味として造り続け、今では「横手の甘みそ」として地元のお客様に愛着を持っていただけるまでになりました。

