



# うま味の追求 一世紀

## > 旭醤油味噌の歴史



創業明治 28 年、創業当初は米穀商を営んでおりました。当家は地主として大曲に古くから根付いており、小作料として納られる大豆・米を利用して、味噌・醤油の醸造を始めるに至りました。先代から受け継がれた伝統を重んじながらも、それに慢心することなく、さらに創意工夫、研鑽を積むことで現在に至ります。



## ごあいさつ

代表  
伊藤 隆康



花火の街大曲、地元根付いて日々研鑽を積んでおります。先代の味と伝統を守りながらも、それに甘んじることなく、新しいもの、新しい味を探求していきたいと日々思っております。食することで故郷を懐かしく思えるような、夜空に輝く大輪の花火のように、口の中で驚きと喜びが広がるような製品を提供できるような自分たちでありたいと切に願います。そんな願い、想いを込めながら、日々の醸造作業に励んでいきたい所存であります。

## > 旭醤油味噌のこだわり



旭醤油味噌醸造元では、本物志向を追求しています。自然のうま味を追求して、100 有余年が経ちました。代々受け継がれた味に、自然の中にあるうま味を取り入れることを目指しています。先代から受け継がれた味噌・醤油の醸造、創意工

夫をこらした多種多様にわたる調味液の製造、地元の野菜を用いて丹精込めての漬物作りにいそしんでおります。

