

# 石孫本店



伝統を守るため、  
日々新しいことに挑戦しています。

## > 石孫本店の歴史



石孫本店は、石川家の当主が代々孫左エ門を襲名したことから「石」と「孫」とをとり「石孫」と呼ばれ、昭和年代には県内に支店があったので「石孫本店」となりました。安政2年(1855年)創業で、明治大正期に近くにある院内銀山の隆盛とともに商売を広げてきました。今でも当時の面影のまま国登録有形文化財に登録されている仕込み蔵の中で、大きな木桶で仕込みが続けられています。麴室や麴蓋も道具も当時のままです。2020年に母屋や仕込み蔵などの歴史的建造物を活用した秋田県の発酵ルーズム拠点施設としてリニューアルオープンしました。



## ごあいさつ

代表取締役社長  
石川 裕子



安政二年創業以来、地元の米・小麦・大豆を用いて天然醸造に拘り味噌醤油を造って参りました。商品の味と香りが一番の営業活動をしてきています。伝来の仕込み方法を守るということは常に新しい試みに挑戦し努力を惜しまないということで、携わる職人たちの仕事に対する誇りがそれを可能にしています。「蔵付き酵母」の味と香りと共に石孫の気質も味わって下さい。

## > 石孫本店のこだわり



手造りの仕込み風景や道具は、実際にご覧になると想像を超えて感動的なものです。また、いしまご恵比寿酵母と名付けた石孫の蔵付き酵母は、熟成蔵をたおやかな香りで満たしてくれています。昔の味噌醤油屋の風情とともに発酵の不思議を体験できる蔵見学コースや、味噌の味比べ、味噌ボールづくり体験・醤油の生諸味搾り体験などのご予約を承っています。楽しく発酵文化を体験できます。



孫の味噌醤油の原料は、全て秋田産の米・大豆・小麦を使用しています。薫り高い無添加醤油、米どころ秋田ならではの低塩味噌や、復活させた伝統的な調味料「みそたまり」をお届けしています。味噌も醤油も、こうじ蓋と呼ばれる昔ながらの道具により麴から手造りする仕込みは希少となりましたが、百年以上使い続けている大きな木桶とともに手造りの良さを守り伝えて参ります。

