



受け継がれていく秋田伝統の味

> 仙葉善治商店の歴史



弊社は秋田市西南、雄物川と日本海に囲まれた新屋にございます。新屋はかつて秋田～酒田間の羽州浜街道の宿場町として百三段（ももさだ）とよばれており、雄物川水運の川港であり舟運により仙北方面などにまで物資輸送を行うなど発展してきた地区です。また海岸砂丘がもたらす豊富な湧水に恵まれた事により醸造業が発展し、秋田の台所と呼ばれたこともあったようです。そんな自然の恩恵を受け弊社は、明治23年、味噌醤油醸造元として創業いたしました。その後昭和10年には秋田伝統の魚醤、塩魚汁(しょつつる)の製造・販売をはじめました。



ごあいさつ

代表取締役
高井 多紀



以前秋田県外のお店で弊社の商品を見た際、故郷秋田への懐かしさや誇らしい思いを抱きました。秋田に暮らす方へはもちろん、秋田を離れて暮らしている方へも秋田の誇る伝統の味をお届けし続けられたら幸いです。秋田の皆様、新屋の皆様を支えられ歴史を重ね続けていられることに感謝を忘れず、味の記憶をつなげられるよう精進していこうと思います。

> 仙葉善治商店のこだわり



【秋田みそ・醤油について】

地域の方々に長年ご愛顧いただいております弊社の秋田みそは麴の甘みが懐かしい味わいの粒味噌でございます。醤油も甘みがあり、新屋のお酒と相性が良いとお声もいただいております。ただ、どちらも生産量が少ないため地域のお客様にしかお届けできていない状況です。



【塩魚汁について】

今とは違い新屋浜では昔、近海漁業が盛んでイワシやハタハタなどが大漁であったようです。浜辺に塩田を作る製塩法も古くより行われ、たくさんの塩も産出しておりました。とれたての生きた魚類を出来立ての塩で漬けこみ、発酵させたものが塩魚汁(しょつつる)として今に伝わっているのです。