



家庭の味をいつまでも

> 新山食品の歴史



秋田県内でも有数の米どころ横手ではその昔、各集落に麴製造所があり、春には味噌用麴、秋冬には漬物用の麴を作っていました。それが新山食品のルーツとなっています。

現在でも春は千軒以上、各家庭ごとの配合で作った一年分の味噌を各家庭の樽に仕込んでます。そして秋には味噌が出来上がり、一年間家庭の味として皆様に食していただいています。



そして麴や味噌の他に現社長である、3代目・肇の時に「味噌たまり」「塩こうじ」を商品に加え、さらに秋田県独自のこうじ菌あめこうじの発表を機に「あめこうじ甘酒」を商品化し、皆様に愛される会社を目指し、現在に至ります。

ごあいさつ

新山食品4代目・若菜会員
新山 拓郎



横手では米どころということもあり、味噌だけでなく漬物を作るときにも沢山の麴を使います。

地域の食文化の一端を担う麴の作り手としてこれからもより良い麴を提供できるように頑張ります！

> 新山食品のこだわり



新山食品では無添加・天然醸造を掲げ、職人一人ひとりが責任を持って作っています。

味噌たまりにおいても圧搾機を使わず、自然に抽出された物だけを使用しています。

敷地内に併設してる菓子工房マープルでは、新山食品で製造された味噌・甘酒等を使った焼き菓子やケーキなどを販売中です。

新山食品にお立ち寄りの際は是非、そちらにも足を運んでみて下さい。