



歴史ある町の伝統の味

> ヤマキチの歴史



当蔵は明治時代より糶屋として秋田県由利本荘市石脇の地に開業し、大正6年より味噌・醤油の製造を開始しました。当時は、石脇新山山から流れ出る地下水を利用してまた、北前船の寄港地でもあった土地柄、北前船に乗った多くの原料や、醸造技術者が、来訪し醸造技術を伝承され今現在にもその技術が伝承されております。また、その当時の名残を受ける木製看板も残されております。



ごあいさつ

6代目

佐藤 喜人

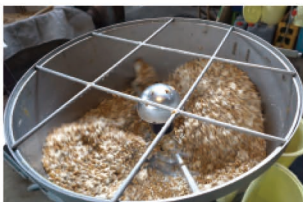


当家は、明治時代より秋田県由利本荘市石脇の地にて糶屋を開業し、大正6年に味噌製造開始以来、100年が経過いたしました。味噌・こうじの原料である大豆・米は地元秋田産の物を使用し、蔵人たちによる手作業による製造で行い、精魂込めてこだわりの逸品を造っております。この伝統ある町で造り育った味を、食卓でご賞味して見て下さいませ。

> ヤマキチのこだわり



当蔵、ヤマキチ味噌醤油醸造元商品は、なんと言っても、石脇の気候・風土を最大限利用した『天然醸造』が特徴です。現代社会における機械的な製造に頼らず、ほとんどの作業を職人による『手作業』で精魂込めた仕込みを行い、蔵人が責任持って管理を行っております。その年々の気候で、一樽一樽異なる醗酵



状態にある商品を、目で醸造物見て、鼻で香りを嗅ぎ舌を使い味等を見極めてから出荷・販売を行っております。ほとんどの作業を手作業で製造している為、製造する量というのは限りがありますが一つ一つ丁寧に作るという信念を忘れずにこれからもチャレンジしていきたいと思っております。