



初代より引継がれた味をそのままに

> 三浦醤油店の歴史



昭和九年、初代三浦兼吉が潟上市天王大崎（旧大崎村）の自宅敷地内に小さな工場をつくり醤油づくりをはじめ、作った醤油をリアカーに乗せ、自身で売り歩いたのが三浦醤油店のはじまりでございます。その醤油は大変好評をいただき、県都秋田市をはじめ、男鹿半島は門前まで泊りがけで売り歩いたといえます。その後、交通の利便性から現住所に移り、味噌の醸造も始めました。1973年(昭和四十八年)、身内が営んでいた米の集荷業を引き継ぎ「有限会社 三協商事」に法人化、2021年(令和三年)に「有限会社 三浦醤油店」に社名を変更。現在は醤油、味噌のほか、つゆやみそ漬などの加工品も製造しております。



ごあいさつ

代表取締役
三浦 義弘



小さいながら、まごころ込めた手仕事を大切に、初代がつくり上げたマルカの味をベースに、その時代の嗜好の変化も取り入れ、食をもっと楽しんでもらえるよう商品づくりに努めております。

近年、食のスタイルも多様化しておりますが、その中でも日本の伝統的調味料である味噌、醤油が活躍できるシーンを模索しながら、これからの食文化に貢献していけるよう取り組んでまいります。

> 三浦醤油店のこだわり



醤油は初代がこだわった、塩かどの甘い味が特徴です。戦中、砂糖が貴重だったころにも、足しげく市へ通い、守り抜いた味が今も引き継がれています。その醤油を活かすつゆには、二代目の出汁への拘りが今も続いております。味噌は、穀倉地秋田の恵である米、大豆を用い、秋田の気候風土にゆだねた造りを行っております。自然が生み出す味の変化もお楽しみいただけたらと思います。



二代目女将が作り上げたみそ漬は、それまでの塩辛いイメージを変えた、甘口のやさしい味わいが特徴です。ご飯のお供は勿論

ですが、秋田のお茶の時間には欠かせない“がっこ”として、お茶請けにもお楽しみいただいております。また、味噌や醤油、糀をもっと身近に楽しんでもらえるよう、加工品づくりにも取り組んでおります。

