

挑心

県内企業

津軽味噌醤油 (大鰐)

「創業100周年の」と、暖かな空気に、時代のニーズに合った売れる商品作りをしていきたい。大鰐町の津軽味噌醤油(みそしょうゆ)の阿部仁工場長(右)は、力強く抱負を語る。

同社は1910(明治43)年12月創業。開湯800年以上の歴史を持ち、かつて津軽藩の湯治場としても栄えた大鰐温泉郷に本社工場を構える。

同社のみそ・しょうゆ造りを語る上で、外を語らないのでエピソードが足りないのは、自然のものを使うこと温泉熱を利用し、醸造を行っていること。工場の一部は創業当時のまま。内部に温泉が引き込まれ、おけの回りに温泉が流れる管が回されている。醸造室

醸造に温泉熱活用



新工場を建設、生産機を稼働させ、生産能力を上げて弘前に移す

こだわりの続け100周年

「創業100周年の」と、暖かな空気に、時代のニーズに合った売れる商品作りをしていきたい。大鰐町の津軽味噌醤油(みそしょうゆ)の阿部仁工場長(右)は、力強く抱負を語る。



新工場を建設、生産機を稼働させ、生産能力を上げて弘前に移す

「創業100周年の」と、暖かな空気に、時代のニーズに合った売れる商品作りをしていきたい。大鰐町の津軽味噌醤油(みそしょうゆ)の阿部仁工場長(右)は、力強く抱負を語る。

創業者の意匠 行方工場を持つ。商品数はみそ、しょうゆなど合わせて約30種類。みその年間生産量は200万2300リットル。資本金は約28万円。従業員12人。大鰐町大鰐湯野川原56、電話0172-49111。

※この画像は当該ページに限って東奥日報が利用を許諾したものです。
 [問合せ先] 津軽味噌醤油株式会社 marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp