

造り手の想いが伝わる ストーリーのある味噌づくり



ヤマホシサン

株式会社 星野本店

代表取締役 星野 孝
〒940-1105 長岡市摂田屋2-10-30
TEL (0258) 33-1530 FAX (0258) 35-8226
フリーダイヤル 0120-17-1530

業種：みそ・しょうゆ製造
資本金：1,000万円
取扱品目：味噌「天恵蔵元」、醤油「丸大豆仕込」、
漬床「靴一夜漬の友」など

歴史ある町並みを今に残す長岡市摂田屋地区。その一角にある星野本店は、遡ること約160年、江戸時代から続く老舗の味噌・醤油醸造元である。創業当時の匠の技を伝えながら、厳選した素材を生かした丁寧な味噌・醤油造りを行うとともに、時代に応じた「本物の味」を常に追求し続けている。

「ストーリーのある商品づくり」を

「地元生産農家や加工業者など様々な方と連携して、生産から加工、流通と一連の流れをストーリー性を持って展開し、お客様に造り手の想いが伝わる商品を提供したい」と話す星野社長。こうした想いから生まれた「越の天恵」は、中之島の農家の方から協力してもらい、地場産の大豆とコシヒカリ発芽玄米を使ったこだわりの味噌。大豆の旨味と発芽玄米の甘味がよくなじみ、味にコクがある、「食材の宝庫」新潟のおいしさを伝える逸品である。



▲星野社長

お客様と造り手をつなぐ「蔵」の開放

星野本店では、平成16年8月に蔵の一部を改装し、商品の販売、味噌・醤油に関する資料、料理レシピなどの展示を行っている。また、毎月第3土曜日には、この場所を開放し、訪れた人に味噌汁や漬物などをふるまっている（現在、地震の影響で一時中止。今春再開予定）。「こうした交流を通して、直接お客様に商品を紹介したり、その商品に合った料理や食品などの情報を提供できます。また、味の好みは育つ環境・時代によって変わってくるので、私たちもお客様との対話、反応を通して新しい商品の開発につなげていくことができます」と、星野社長は生産者と消費者との直接的な交流の重要性を語る。



▲発芽玄米味噌
「越の天恵」

創業から続く素材重視や製造方法など、味噌・醤油造りの本質は守りつつ、星野本店はお客様との交流を通して、時代に応じた「本物の味」を追求し続けている。

星野本店の醤油・味噌 ～手づくりの本物の味～

「二段仕込」	「丸大豆仕込」	「天恵蔵元」	「越後ふるさとみそゴールド」	「手づくりみそ漬」
大豆、小麦、原塩を杉の大桶に仕込み2年の歳月を費やしてできあがる昔ながらの天然醸造で、とろりとした濃厚な醤油。	丸のままの大豆を使って仕込んだ醤油。遺伝子組換え大豆・食品添加物を一切使用していない天然醸造の醤油。	越後米、自然農法無農薬栽培大豆、塩(赤穂の天塩)を使い、じっくり醗酵・熟成させ、香味豊かに仕上げた味噌。	大豆をたっぷり使った、熟成・赤味噌。煮詰めても風味の落ちが少なく、「味噌味」を十分に味わえる。	厳選した材料を星野本店特製の完熟した越後味噌に漬け込んである。これだけで、ご飯が進むこと間違いなし。