

江戸から今日まで地元のしょうゆ



株式会社 越のむらさき

代表取締役社長 宮下 孝一
〒940-1105 長岡市撰田屋3-9-35
TEL (0258) 32-0159 FAX (0258) 35-9682
URL <http://www.koshi-no-murasaki.co.jp>
E-mail info@koshi-no-murasaki.co.jp

業 種：しょうゆ製造
資 本金：1,000万円
取扱品目：「越のむらさき」、「味」、「悠久」、
「丸大豆二度じこみ」
「越後コシヒカリみそ」 など

創業天保2年、長岡藩時代に始まった醤油造り。明治時代に建てられた旧三国街道沿いにある木造社屋は、当時の面影とその歴史、そして何よりも醤油造りへのこだわりと自信を感じさせる。越のむらさきは、地域に密着した醸造元として「お客様を大事に。品質第一」をモットーに、伝統の技を守り、高品質な商品を目指す。

県内で初めて「だし醤油」製造

今日、数多くのメーカーで製造されている「だし醤油」だが、30数年前、まだ本醸造の濃口が主流だった時代に、県内で初めて醤油にかつおぶしを味付けしだし醤油を製造したのは、越のむらさき。そして、30年以上経った今でも、厚いかつおぶしを削り、煮て、だしをとる、昔ながらの製造工程は変わらず、手間をかけ丁寧に造られている。

健康で安心な原料を使用

越のむらさきで使用する大豆と麦の多くは、国内産であり、厳選した上質で安心な原料を使用している。特に、新潟の風土が育てた醤油「越の香」(数量限定)は、笹神村の丸大豆と麦、自然塩を使い、時間と手間をかけゆっくり熟成させたこだわりの逸品。また、「越のむらさき つゆ」は、健康と安全を考え、化学調味料・甘味料・保存料を一切使用していない。

素材の持ち味をいかす醤油

「炊きたてのコシヒカリに『越のむらさき』をかけた卵をまぜる『卵かけご飯』。これなんともいえずおいしいのです。シンプルな食材だからこそ、醤油がその味を引き立てるのでしょう。醤油にもいろいろな種類があり、料理に合わせて使い分ければ、素材のおいしさもさらに際立ちます」(宮下社長)。

越のむらさきの醤油は、酒・食料品店、三越、ふるさと村、スーパーなどで販売されている。



●丸大豆二度じこみ

丸大豆・大麦・小麦・原塩だけを、天然醸造でゆったりと年月をかけて仕込みを2回行い醗酵熟成させた、まるやかでこくのある昔ながらのおしょうゆ。添加物等は一切使用していない。

●悠久

塩分が低い(14.5%前後)、色がうすい、添加物等は一切使用していないしょうゆ。丸大豆・大麦・小麦・原塩を長期醗酵熟成させた、ソフトですっきりした風味。

●味(濃厚調味料)

かつおぶし・椎茸・昆布だしのよくきいた便利な調味料。保存料は一切使用せず、塩分も低め。

●越のむらさき(かつおぶし入り)

一番人気のおしょうゆ。



▲越のむらさき「味」つゆ

第1回「長岡市都市景観賞」を受賞

優れた景観を守り、育て、つくることに貢献している建築物等に贈られる「長岡市都市景観賞」の第1回目(平成15年創設)に、歴史的価値や地域の伝統を受け継ぎ、長年にわたって良好に維持されているものとして、越のむらさき社屋が選ばれた。また、同敷地内には「道しるべ地蔵」と「竹駒稻荷神社」があり、毎年8月のお祭りでは、明治時代より1回も欠かさずお饅頭が配られるなど、地域の人々が楽しみに待つ夏の行事としても定着している。



旧三国街道の趣を残す(越のむらさき社屋)