

『甘強酒造株式会社』様のご紹介



今月は愛知県にございます『甘強酒造株式会社』様のご紹介です。

文久二（一八六二）年、味醂の酒造元として創業された、江戸から続く一五〇年余の歴史を誇る酒造会社様です。

蔵は木曾川河口近くの愛知県蟹江本町に有り、大小五本の川が流れ水郷の町として知られ、酒造りに適した土地で、「良い酒は良い米作り」をモットーに清酒『四天王』を中心に地元愛知県では長く愛飲されています。また、「登録有形文化財建造物」として登録された、敷地内の工場では各種の味醂も作られており、中でも『昔仕込本味醂』は秀逸ともいえる味醂で二年以上の貯蔵熟成により、まろやかな口当たりで飲用としても利用出来る程です。その他の味醂では、『昔仕込本味醂』と同様に『国産純醸本みりん』は糖類を一切使用せずにする事により、糖分は『甘強本みりん』と同程度ながら旨味成分は二倍以上と成り、醤油との混合比率が多い合わせ調味料（鰹のタレや、合わせ地など）に最適な味醂です。

今後は清酒、味醂だけではなく、発酵食品の開発と販売、スーパーや量販店への販路拡大に力を入れ、都市部へ営業展開をしていくそうです。

レギュラー商品の『甘強本みりん』や各種製品の詳しいご説明や仕入れ等は会報記載の（東京営業所 営業部）高橋様にご連絡を入れて頂ければ対応させて頂きます。

発酵食をレシピに加えてみませんか

液状

塩こうじ

米麴調味料

製法特許出願中

原種名 米(白米)、白しらす(煮干し)
原料のほとんどは食品です。

液状、うす濁りタイプで、米麴の風味が生きてます
肉・魚料理の下味や、煮物・炒め物の調味料に
塩分控えめ、素朴な塩味、麴の甘みと旨みが特徴

保存料無添加

580g

甘強酒造株式会社
愛知県海部郡蟹江町城四丁目1番地
<http://www.kankyo-shuzo.co.jp/>

食品 発酵

発酵食品が話題です

今、

西京漬床

みりん 粕漬床

魚介・野菜の漬床に

プロの味わいをご家庭で

甘強みりんの漬床シリーズ

化学調味料・保存料無添加 本品はアルコールを含む食品です

1800ml 1200円(本体価格)+税
300ml 370円(本体価格)+税

甘強酒造株式会社
<http://www.kankyo-shuzo.co.jp/>

甘強酒造株式会社

本社

〒497-0040 愛知県海部郡蟹江町城四丁目1番地
TEL 0567-95-3131 (代) / FAX 0567-95-3141

東京営業所

〒104-0061 東京都中央区銀座8丁目15-10
銀座ダイヤハイツ405号
TEL・FAX 03-6228-4422
高橋様携帯 090-6316-5601

ホームページ

<https://www.kankyo-shuzo.co.jp/>



又、ホームページには味醂の製造工程などやイベント案内等も載っていますので是非、此方もご覧ください。

今回の取材では、甘強酒造株式会社 営業部 高橋様に貴重なお時間を頂き、有難うございました。