

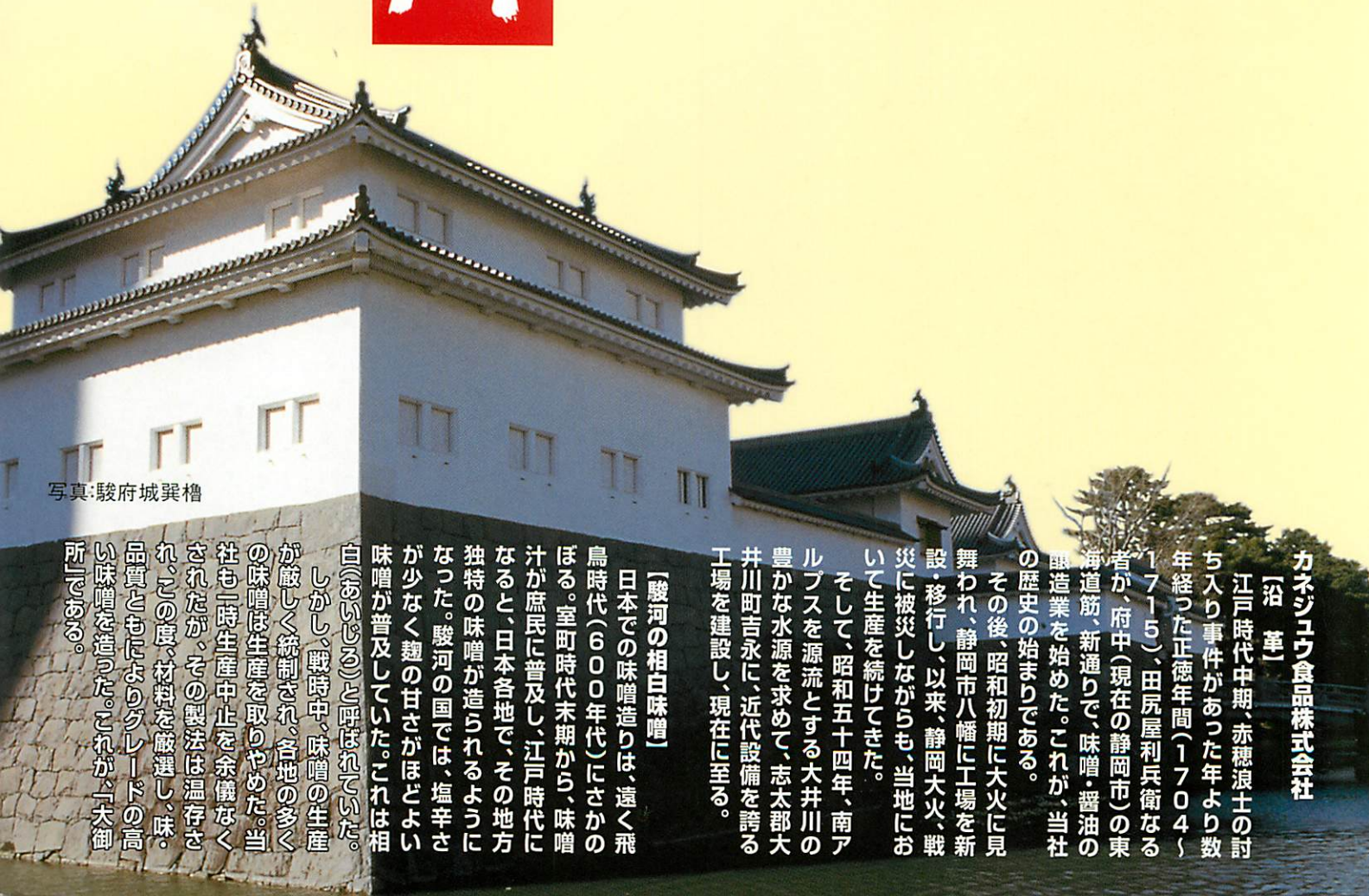
江戸中期 正徳年間より味噌を造りて三百有余年

駿河

味噌

あじろ

大御所



カネシユウ食品株式会社

〔沿革〕

江戸時代中期、赤穂浪士の討ち入り事件があつた年より数年経つた正徳年間(1704)1715)、田尻屋利兵衛なる者が、府中(現在の静岡市)の東海道筋、新通りで、味噌・醤油の醸造業を始めた。これが、当社の歴史の始まりである。

その後、昭和初期に大火に見舞われ、静岡市八幡に工場を新設・移行し、以来、静岡大火、戦災に被災しながらも、当地において生産を続けてきた。

そして、昭和五十四年、南アルプスを源流とする大井川の豊かな水源を求めて、志太郡大井川町吉永に、近代設備を誇る工場を建設し、現在に至る。

〔駿河の相白味噌〕

日本での味噌造りは、遠く飛鳥時代(600年代)にさかのぼる。室町時代末期から、味噌汁が庶民に普及し、江戸時代になると、日本各地で、その地方独特の味噌が造られるようになった。駿河の国では、塩辛さが少なく麹の甘さがほどよい味噌が普及していた。これは相白(あじろ)と呼ばれていた。

しかし、戦時中、味噌の生産が厳しく統制され、各地の多くの味噌は生産を取りやめた。当社も一時生産中止を余儀なくされたが、その製法は温存され、この度、材料を厳選し、味・品質ともによりグレードの高い味噌を造った。これが、「大御所」である。

写真:駿府城巽櫓