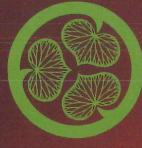


家康公もきっと食したであろう!!
大御所みそ。

戦国の世、駿河の守護職にあった
今川義元を頼って、戦乱の京を一時離れ、
駿府(静岡市)へと下った公家達や、
その家族、文化人も多かった。
その人達が、京風の白みそが
駿河の地でも作れないものかと考え、
様々な試行錯誤を経て京の白みそに近い
「駿河の白みそ」の原型が出来ました。
家康は、今川氏の下での人質時代と、
将軍職を秀忠に譲った後「大御所」として
生涯を駿府で送った、その家康も、
きっと駿河の白みそを味わったことでしょう。



徳川家康公
顕彰400年

2015年 徳川家康公 顕彰400年

ふじの國の銘品

1711年(江戸中期)静岡市葵区新通で、
駿河の白みその醸造を始めたのが
「カネジユウ」の始まりです。
戦後、京の白みそと田舎みそ中間の
色と辛さを持つ味噌という意味で
「あいじろみそ」と命名、
これに更に製法や材料を吟味した
高級品「大御所みそ」が誕生しました。

国産
大豆

国産
良質米

国産
塩



大御所みそは、味噌汁は勿論、とん汁、さばの味噌煮、味噌田楽、ねぎぬた、とろろ汁等に最適です。

塩分控え目で麺の甘みがより強い味噌ですので、健康を気にする方にもおすすめです。ぜひ一度、カネジユウ食品の「大御所みそ」をご賞味下さい。

禪

カネジユウ食品株式会社

〒421-0211 静岡県焼津市吉永7-1

TEL.054-622-5515 FAX.054-622-5526

<http://www.kanejyu.com/>

禅カネジユウ

検索