



日本の旨味が
ここに
ある。



たけとよ
たまり

日本の味の原点ともいえる、たまり。
そして日本屈指のたまりの産地・愛知県武豊町。
この地では、江戸中期から脈々受け継がれる製法と
発酵・醸造という「時の力」、蔵人たちの情熱により
高い栄養価、豊かな風味、深い旨味の
高品質なたまりが造られています。

武豊のみそ・たまり、その醸造の歴史

武豊町で豆味噌・たまりの醸造が始まったのは江戸時代中期。明治に入ると鉄道と港の発達により、武豊は豆みそ・たまりの一大生産地となり、日本の三大醸郷のひとつに数えられるようになりました。昭和初期には約50もの醸造蔵が軒を連ね隆盛を極めましたが、戦争の影響や食の欧米化により減少。しかし現在でも古来の伝統製法を受け継いだ蔵5軒、近代化の道へ進んだ蔵3軒が、武豊の地で営業を続けています。

武豊たまりは美味しい、と言われる理由

武豊産たまりの多くの商品が、小麦を使わず丸大豆と塩のみで造られており、さらに工場で量産される一般的なたまりに比べ、2年～3年という長期熟成させることで、大豆本来の風味と旨味がぎゅっと凝縮した上質なたまりが出来上がります。一見、色の濃さから塩分濃度が高いように思われがちですが、一般の濃口しょうゆに比べて塩分は低く、味はまろやか。近年では特に海外での人気も高まっています。

歴史に培われた伝統製法

古いものでは200年以上使い続けている大きな杉桶に仕込み、3年という長い時間をかけて発酵熟成させる天然醸造。季節の移ろいの中で高品質のたまりを育てるには、熟練蔵人の技とカンが要となります。蔵や商品により多少の違いはありますが、今でもこの製法で多くのたまりが作られており、また近年では科学的に分析しデータを蓄積することによって、古来の製法を変えることなく、たまりの質がさらに向上しています。

「武豊たまり」の定義

200年の時を経て、この小さな地に今でも8軒が現存し、その中で5軒もの蔵が古来の製法を守り続けていること自体をブランドの価値として定義づけました。

定義

古くより途切れることなく営業を続けている
武豊町内の伝統蔵5蔵、近代蔵3蔵で製造されたたまり。
また、そのたまりを使用した加工品にも「武豊たまり使用」と
表記できることとする。

【伝統蔵5蔵】合名会社伊藤商店、カクトウ醸造、合名会社中定商店、株式会社丸又商店、南蔵商店株式会社
【近代蔵3蔵】泉万醸造株式会社、ユタカフーズ株式会社、有限会社中六