



緒方^{こうじ}糰屋

所在地 幸町 5-12

創 業 明治 23 年

従業員数 7 人

事業内容 麴、味噌の製造販売



4 代目
緒方 健一郎 さん

当店は明治以前、馬車や大車の車輪製造などを商いとしていた「くるま屋」でした。そして、私の曾祖父の代に副業として麴造りを始めたことが「緒方糰屋」の始まりです。現在は、麴や味噌の製造販売に加え、甘酒や塩麴といった加工品のほか、醤油、酢、雑穀など体に優しい無添加の商品を中心に取り扱っています。当店では、木室の中で麴蓋を用いる昔ながらの製法で「生麴」を造っています。生麴は乾燥麴に比べて酵素の力が格段に強いことが特徴です。味噌や甘酒の味は、そのほとんどが麴の出来で決まると言われています。手間をかけ、我が子を育てるような思いで日々麴と向き合っています。

工場と店舗が併設しているため、出来立ての麴が購入できることも当店の特徴です。その麴と厳選した国産原料を

使用し、無添加・天然醸造にこだわって仕込む味噌は、自然な温度変化の中で熟成させるため、季節ごとに微妙に異なる味わいを楽しむことができます。味噌は約9種類を取り扱っており、100g単位で量り売りができるので、初めて来店されるお客様もお試しで購入することができます。お客様からお預かりしたお米で味噌を仕込む委託加工や、出張味噌造り教室も行っています。麴菌は日本の国菌とも言われており、麴菌を使った発酵食品は日本の伝統文化です。これからも伝統製法を大切に受け継ぎながら、安心・安全でおいしいものをお客様に届けていきたいと思っています。ぜひ気軽に来店してください。



▲一番人気の特製合味噌



▲手作りの無添加甘酒

「年々、ものづくりをする職人さんは減少傾向にあると言われていますが、技術をもった職人業はとてもやりがいのある仕事です。自分の手で汗水流して作った商品がお客様を笑顔にすることは、お金に変えられない大きな喜びがあります。水俣にもこれらからもっと、多くの人を笑顔にする職人さんが増えてくれると嬉しいです。」



HP



Instagram