



明治四十年四月に中興の祖  
稲森銀次郎が同地新通りに  
味噌専業の醸造所を増設、  
個人商店として経営に当る。  
昭和十年四月株式会社稲森商店を設立。  
「カネシユウみそ」のブランドで他県へも進出。  
その後昭和十五年一月の静岡大火に見舞われ、  
静岡市八幡に本社と工場を新設・移行。  
その後戦争で被災しながらも  
当地において生産を続けてきた。

昭和25年当時の本社工場



また長年の味噌こうじ造りの技術を生かし

昭和二十五年には金山寺みそを発売。

昭和四十六年十月カネシユウ食品に社名を変更。

昭和五十年には甘酒を新発売。

金山寺みそ、甘酒とも禪ブランドで

全国展開し現在に至っている。

稲森商店

そして昭和五十四年、南アルプスを源流とする、

豊かな水源を求めて、亦、先祖出生の地でもある

大井川の河畔、焼津市に近代設備を誇る工場を開設。

頑なに伝統の味を守り続けている。

味噌



カネシユウ食品株式会社

〒421-0211 静岡県焼津市吉永7-1

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

http://www.kanejyu.com/ 禪カネシユウ 検索

平成二十二年七月

江戸中期 正徳元年より  
味噌を造りて三百年

創業三百年!!

江戸時代中期

赤穂浪士討入事件が

あつた元禄十五年から

数年経つた正徳元年(一七二二年)

田尻屋利兵衛なる者が

府中(静岡市)の旧東海道筋「新通り」で

味噌・醤油の醸造業を始めた。

これが「カネシユウ」の始まりである。

カネシユウ  
食品

