

2011年7月 創業300年

「味噌」は日本人の食生活の原点

大地が育んだ大豆、米、塩、水、そして天然醸造、味噌はまさに自然の恵みから生まれてくるものです。地球環境の悪化が叫ばれる今日、「カネジユウ」は自然の恵みに感謝し、この美しい地球を継ぐために、環境に配慮し自然との共生を図っていかねばなりません。「醸造は芸術なり」の精神を持って、一品一品真心を込めた製品を送り出すことが私どもの使命と心得て精進してまいりますので、何卒よろしくお願ひ申し上げます。



昔ながらの味を守り続ける 「禅ブランド」



厳選した材料を使い製法した昔ながらの静岡みそ
大御所あいじろみそ

戦時経済下、みその生産が厳しく統制される以前、全国には地方の風土にあった「手前みそ」が数多くありました。静岡には、塩辛さがおだやかなやや甘めのみそがあり、駿河のみそ「相白(あいじろ)」と呼ばれていました。弊社は当時の材料、製法にこだわり、当時の味をそのまま再現した味噌「大御所」を作りました。とろろ汁やとん汁、酢みそ和えなどにしてぜひ一度味噌本来の味わいをご堪能ください。



発売以来45年同じ味わいで同じスタイルで超ロングセラー!
金山寺みそ 200gカップ

中国浙江省にある径山という名山のふもとに径山寺(金山寺)と称する寺があり、ここで製造されたので金山寺といいます。この寺で修業した禅僧が帰国して我国に伝えたのが始まりとされています。静岡地方の金山寺味噌は、武田信玄の武将穴山梅雪によって、甲斐から駿河へとその製造が伝えられたといえます。戦後まもなく生産を開始した金山寺みそも還暦を迎え、これからも昔ながらの味を守り続けます。



しみじみと心を暖めてくれる
糀の香り…糀の甘み
あま酒

禅あま酒は、酒粕(さけかす)を使った粕甘酒(かすあまざけ)ではありません。ほんとうの米糀(こめこうじ)から作った糀あま酒ですから、ほんのりとひろがる糀の香りとふっくらとやさしい糀の甘みがあり、さらに甘みだけでなく幅のある旨みとコクを堪能できます。昔ながらの懐かしい味わいが、幼い日の思い出を、しみじみとよみがえらせてくれます。

「カネジユウのみそ」は 北 杜夫 著「少年」の一説でも 紹介されています。



味噌は岡崎の八丁みそさせて静岡のカネ十を使ってほしいとか、このおすましはもっと薄味がいいでしょうか、もったいぶって言いだすのだった。(P31抜粋)

