



駿河

あいじろ

原料は昔のままの内地産を、味

静岡のふるさとの

厳選した材料を使い、  
昔ながらの製法で  
造ったところが味噌です。

●原材料/国産大豆・国産良質米・天日塩

駿府城を居城にした  
「大御所」と



甘

スローフード

あわたましい現代社会で見直され  
とも言える「味噌」。古来より日本人  
当社は、江戸時代中期、正徳年間  
ひたすら故郷の味にこだわり、材料  
「駿河のあいじろ味噌」を復活させま  
味噌汁はもちろんのこと、あいじろ  
**とん汁・さばの味噌煮・味噌田楽・**  
控え目で麴の甘みがより強い味噌  
おすすめです。ぜひ一度ご賞味くだ



自由に個性的に取捨選択  
して愛好する、お酒、ビー  
ル、チーズ。これらと同  
じように、味噌もさま  
ざまな味・色・香りの  
中から、自分好みを  
選びたいものです。  
飛鳥の時代より  
作られ、江戸の時  
代にその文化が花  
開いたとも言える  
味噌。もちろん現  
在でも、日本人に  
とって大切な食  
材のひとつです。  
静岡の穂やか  
な風土で生まれ、  
静岡の豊富な食  
材で育てられた  
「あいじろ味噌」。  
一口、口に含むと、  
豊かな歴史の香り  
と、そこに暮らした  
人々の息づかいを感  
じることができるかも  
しれません。