

塩が違う、米が違う、蔵が違う、水が違う!!

手作り本仕込

有機米、七五三塩、エリクサー水 使用

安政二年創業 石孫本店 醸造

しお
なごみ
お麴

NATURAL
& ORGANIC
自然食まほろば
オリジナル

まほろば
なごみしお麴
(300g) 780円(税込)

- 原材料: 有機米、食塩(七五三塩)
- 漬物や肉・魚料理、鍋、ドレッシングなど、幅広いお料理にお使い下さい。
- 保存方法: 直射日光を避け常温で保存ください。
(開封後は冷蔵庫で保存してください)

江戸から続く秋田湯沢の蔵元が
選り抜かれた原材料を使い、
手作りの伝統製法で仕込んだ
極めつけの塩麴、ついに登場!!



厳選された原材料

北海道仁木町で有機栽培されたお米に、「七五三塩」を加えて、エリクサー水で発酵させた夢の「塩麴」『なごみしお麴』が販売されます。

秋田県湯沢市で、安政二年から 150 年も続く醤油・味噌の蔵元「石孫本店」さんの独特な蔵付き酵母などの微生物群が棲み付く古い麴室で、麴蓋を積み、炭で温度調節しながらじっくり発酵させます。

塩は世界の岩塩、海水塩、湖水塩、焼塩など 24 種類をミックスした「七五三塩」、水は烏海山や栗駒山系の伏流水をさらに「エリクサー」で濾した超天然水、きっと想像を超える発酵が起こっていることでしょう。



米は北海道仁木町にある金子農園で、農薬や化学肥料を使わずに栽培された有機認証米を使用。

まほろばオリジナルの「七五三塩」。世界中から 24 種類もの塩を集め、オリジナルブレンドしている。



こちらもまほろばオリジナルの高性能浄・活水器「エリクサーII」。栗駒山系から流れ出る清流をさらにエリクサーでろ過した、パワフルな仕込み水を使用。



秋田県湯沢市で安政二年から代々醤油や味噌を作り続ける老舗蔵「石孫本店」。いまだ石炭や炭を焼いて夜通し麴を見守る。そんな頑なな手作業にこだわった貴重な蔵元である。通常の速成製法と違い、3ヶ月以上じっくり発酵させている。



秋田に伝わる伝統製法

石孫本店さんでは、このブームで作り始めた訳ではなく、秋田の伝統食、醸造の町・湯沢横手の食文化として長年製造し続けておりました。

それは、最近の一週間ほどで販売する速醸でなく、醤油や味噌並みに一年も寝かせるものです。そのため、米粒がほぼ融けています。

今回、お願いしたのは3ヶ月から半年寝かせて少し粒を残した「塩麴」です。蔵仕事の合間をぬって商品とするのに、家族の手間で、火入れし、手詰めするため、少量しか出来ません。

そんな所にも、伝統の灯を守っている地方の古式床しい香りを嗅ぐ思いです。

また、来年の春には、ここで「新醬（あらひしを）」の醤油が完成されます。お楽しみに。

(まほろば主人)