



ヤマイチ味噌

100年以上の杉を使用した
木桶で造る味噌



JR牛久駅から車で約20分
圏央道阿見東ICから約5分
営業時間：平日9時～17時45分
定休日：無休(年末年始を除く)
駐車場：15台
牛久市島田町2713
☎029(875)0002
<http://www.yamaichimiso.co.jp/>
土日祝10時～17時



Let's みそ造り体験

1時間半で約5キロの味噌を造ります(要予約)



4 ムラなく混ぜ合わせたら、団子状に丸めます



1 原料は大豆と米(糀)と塩。約5kgを造ります



5 団子を容器の底に並べ平らにしていきます



2 大豆を手でつぶします。ちょっと熱いかな？



6 これを持ち帰り、半年かけて熟成させます



3 糀と塩を混ぜておき、大豆と種水を加えます



代々受け継ぐ杉の木桶



大切に受け継がれてきた釜で、大豆を蒸煮



蒸し米から3日かけて糀をつくる



蔵元直売所は、大きな木桶が目印



工場直営の
販売店があります

茨城産の大豆と米で造る「コシヒカリ米酒精無添加みそ」など量り売りも人気

Yamaichi Miso
Yamaichi Miso is famous for its miso made from local soybeans and rice using the traditional technique. Miso making classes are also held for visitors.

また、10月～翌6月には味噌ソムリエが教える「みそ造り教室」を開催。



米糀を使用した柚子香る「あまみゆミルクアイス」も人気

地元産の大豆や米を原材料にし、代々受け継ぐ杉の木桶で仕込む味噌や金山寺味噌、味噌漬の製造・販売をしています。特に糀は糀箱で造るほど手づくりこだわりの、昔ながらの伝統的製法で、健康志向の人にも人気の味噌を造っています。

工場に隣接された醸造元直売所には、茨城産コシヒカリ米と茨城産タチナガハ大豆・赤穂の天塩でつくった酒精無添加の生味噌の量り売りもあり、牛久のおみやげにかかせません。さらに、ちょっと珍しい「みそ蔵アイス」も。赤味噌からつくったアイスで甘さもスツキリ。醸造元直売所限定商品なので、ぜひ一度お試しください。