

妥協を許さない、正直なものづくり

創業から百有余年。先人たちが創意工夫を積み重ねながら、大事に育んできた佐々長醸造の味と品質。そこには、妥協を許さず、美味しさを追求し続けてきたものづくりの歴史があります。

あえて、手間も人手もかかる手作業にこだわら、
厳しく掲げた美味しさの基準にこだわる。

「少しでも欠けたら佐々長の製品ではない」、そんな気概を持って安心して召し上がっていただける味と品質をお届けしています。
歴史を守りながら、新たな美味しさを拓いていく。

佐々長醸造のものづくりの信条です。

自然にゆだねてじっくり寝かせる

大豆、塩、米麹。シンプルな原料でつくる味噌は、
素材の良さを生かす醸造技術で美味しさが
決まります。最も難しいのは、最初の麹づくり。

昔ながらの製法を受け継ぎ、一定の温度を保ちながら
攪拌を加え、良い麹が仕上がるよう神経を尖らせます。木樽に仕込んだ後は、
人工的な温度管理はせず、自然の力を借りながらゆっくりと発酵・熟成。
蔵に流れるベートーベンの「田園」の調べと、木樽に棲みつく微生物が
発酵を促します。一年間、十分に熟成させた味噌は、香り高く、
豊かな旨味。味噌汁の味が変わります。

味噌



手間をかけたぶんだけ醤油は喜ぶ

蔵にずらりと並ぶのは、

明治時代から使い込んできた秋田杉の木樽。

これに、醤油の前段階となる「もろみ」を仕込み、

じっくり発酵、熟成させて醤油をつくります。

作業の中で最も大事なものは、もろみをかき混ぜる攪入れ。ひと樽につき、

じっくり一時間。手作業ならではの細やかさで、たつぷりと空気を混ぜ込み、

酵母の働きを活性化させます。二週間に一回、熟成するまで

五十回以上も攪入れを行う、手づくりの醤油。もろみの硬さや香り、

色合いで、発酵具合を見極めながら、香り高い醤油を生み出しています。

醤油



だしは生き物、だしは命

つゆの味と質を決めるのは、

贅沢なほどたっぷり使った鰹節で取る一番だし。

その基本となるのが、全国の産地から厳選し、

ブレンドした鰹節です。毎回、素材の味わいを確かめ、

「今日の鰹節」に合った配合と煮出し時間を調整しながら、

泳がせるようにゆっくり抽出。えぐみを出さないため、絞ることはせず、

芳醇な香りの「一番だし」のみを使っています。わずかな違いも見逃さない、

職人の感性と経験から生み出される極上のだし。じっくり熟成させた

醤油と合わせることで、味に深みのある自慢のつゆが出来上がります。

つゆ

