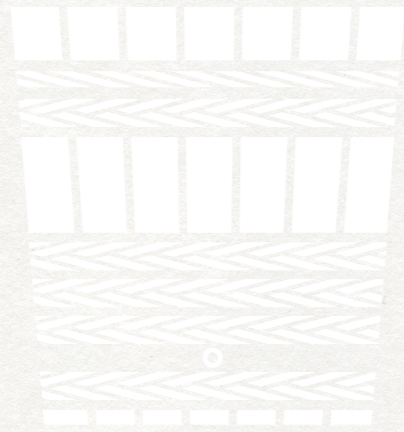


日本のうま味が
ここにある。



たけとよ
たまり



お問い合わせ

武豊町産業課 Tel.0569-72-1111
愛知県知多郡武豊町字長尾山2番地
www.town.taketoyo.lg.jp



武豊町観光情報

武豊町観光協会 Tel.0569-73-7750
愛知県知多郡武豊町字忠白田11番地1
(武豊町地域交流センター内)
taketoyo.info



たまりの里
愛知県武豊町





愛知県武豊町は 日本屈指のたまりの里。

主に東海地方で作られている「たまり」。

特に愛知県武豊町では、

江戸時代から受け継がれてきた伝統製法と、

発酵・醸造という“時のちから”、そして蔵人たちの情熱によって、

うま味たっぷりの高品質なたまりが作られてきました。

この歴史ある武豊で生まれたたまりの総称が、

地域ブランド「武豊たまり」です。

ロゴマークは、丸大豆から滴り落ちるたまりを竹を編み込んだ「たが」で囲んだ図柄。「たが」とは桶の外側を締めている輪のこと。伝統的ですが誰でも理解できる、ユニバーサルデザインです。



たけとよ
たまり



TAKETOYO
TAMARI

アメリカやヨーロッパをはじめ海外では、たまりは「TAMARI」と認知され「SOY SAUCE（醤油）」とは別に高級な調味料としてその人気と評価は年々高まっています。

武豊 たまり

長き歴史に育まれて。

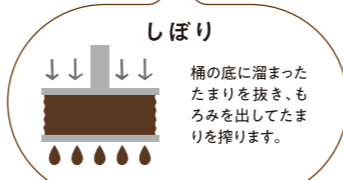
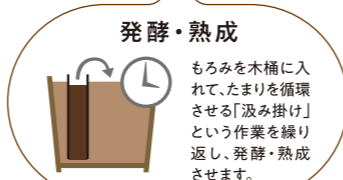
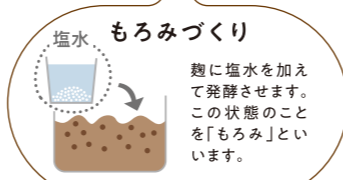
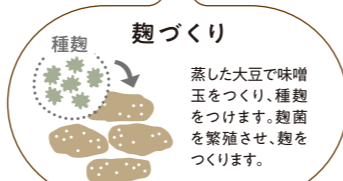
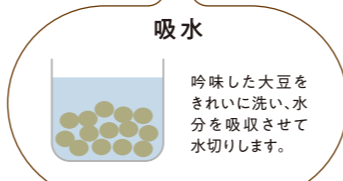
温暖な気候と良質な地下水に恵まれた知多半島は、古くから酒・酢・たまり・豆味噌などの醸造が盛んな地です。武豊町でも江戸時代から豆味噌・たまりづくりが始まり、廻船業による海運を通じてその名が知られるようになりました。明治期に入ると、国鉄武豊線や武豊港などの交通網が整備され、武豊は県内有数の生産地に。やがて日本三大醸郷のひとつに数えられるほどになりました。最盛期には約50軒もの蔵元が軒を連ねていたといわれています。その後、戦争や食生活の変化により多くの蔵が姿を消しましたが、現在も8軒の蔵元が残っています。

武豊町 歴史民俗資料館 (P18参照)

たまりってナニ？



たまりが
できるまで



たまりは醤油のひとつです。



醤油は、原材料や製法、生産地の嗜好によって種類が分かれ、色も香りも味わいもさまざま。そのなかで、原料に占める大豆の割合が高く、濃厚なうま味を持つのがたまりです。



そのルーツと原型

日本食の味に欠かせない醤油。その起源は、保存のために食物を塩漬けし、発酵・熟成させた中国の「醬^{ひしよ}」だといわれています。日本でも縄文時代末期には醬が存在していたとされ、室町時代前後には「醤油」という言葉が誕生しました。この頃の醤油はたまりに近いものだったと考えられており、さらに発展して生まれたのが、濃口、淡口などの醤油です。たまりは現代の醤油の原型なのです。

産地は東海圏

愛知発祥といわれる豆味噌が各家庭で作られることが多かった頃、味噌桶には竹で編んだ筒が入れられ、味噌から出る水分「溜まり汁」を汲み出せるようになっていました。その溜まり汁こそが、たまりの原点です。東海圏の中で特に三河と武豊に産地が集中しているのは、海運・陸運の発展によって原料の入手と製品の移出に便利だったこと、尾張徳川家の庇護などが関係していると考えられています。



濃口醤油との違いは？

	原材料の違い	水と塩分量の違い	熟成期間の違い
濃口醤油	大豆 小麦 一般的な濃口醤油は、大豆と小麦がほぼ同量。小麦の澱粉がぶどう糖に変化し豊かな風味をつくります。	塩水 麴 麴に対して多めの塩水で仕込みます。キリッとした塩味が魅力です。	発酵熟成期間 短め 濃口醤油は、たまりに比べ発酵熟成期間は比較的短めです。
たまり	大豆 原材料はほぼ大豆のみ。大豆のたんぱく質から生成されたうま味成分は濃口醤油の倍以上です。	塩水 麴 麴に対して少なめの塩水で仕込みます。塩気よりまろやかな濃厚さが際立ちます。	発酵熟成期間 長め たまりの発酵熟成期間は比較的長め。その間汲み掛けを繰り返し循環させます。
	大豆のたんぱく質がたっぷり。	まろやかで塩分ひかえめ。	独特の香りと濃厚なコク。

※数値はあくまで一般的な製法による目安です。

たまりの中にも種類があります。

塩水の割合やしぼり方の違いなど、蔵によってさまざまな個性のたまりが作られています。

仕込み割合

仕込みの塩水割合の一例です。塩水が少ない方が濃厚になります。

五分仕込み

麴に対して、使用する塩水は半分(五分)。たまりの最高峰。



十水仕込み

麴と同量の塩水で仕込む。



しぼり方

そこび 底引き

桶の底に自然に溜まったたまりを、搾らずに桶下部の「呑み口」から引き出した、最高級のたまりです。



あっさく 圧搾

もろみを薄く広げて布に包み、丁寧に積み重ねます。ゆっくりと時間をかけてプレス(圧搾)して搾ります。



いつもの料理にちょい足し。

たまりは、その濃い色合いから、「味も辛くて濃い」と思われがち。しかし実際は、塩味まろやかで使い勝手の良い調味料です。キッチンに一本あれば、料理の幅がぐんと広がります。

たまりを使ってみよう。

うま味

主原料の大豆が発酵・分解されることで生まれる、グルタミン酸などのうま味成分がたっぷり。濃口醤油に比べ、約半分の加熱時間で同等のうま味に達するという実証データ※もあります。



よりおいしく、調理時間も短縮。

醤油の中でも塩分は控えめ。



塩分濃度

たまりの塩分濃度は他の醤油と比べて低め。しかも大豆の豊富なアミノ酸が塩分を包み込み、塩味の角を和らげます。うま味が濃いので少ない量でもしっかり味が出せ、塩分量を抑えることができます。

栄養価

大豆は良質なたんぱく質に加え、ビタミン、ミネラルのほかにも多様な栄養素を豊富に含むスーパーフード。たまりは発酵によって大豆の栄養価がさらにアップした、消化吸収や抗酸化力に優れた健康食品です。



照り・香ばしさ

高い粘度による、おいしそうな照りとつやも、たまりの持ち味。また、豊富に含まれるアミノ酸と糖が加熱によって反応することで生まれる香ばしさは、うなぎのたれや照り焼きなどに欠かせません。



※出典：日本調理科学会大会研究発表要旨集(2025年)「溜醤油の調理特性の解明」(あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター)

色

たまりの濃い褐色は、アミノ酸と糖が反応して褐色物質を生み出すメイラード反応が、長期熟成によって強く出たもの。アミノ酸が多いほど色も濃くなるため、たまりの色合いは長い時間をかけて凝縮された濃厚なうま味の証だといえます。



名古屋めし たまり



きしめん
ムロアジ節やサバ節のだしとたまりを合わせることで、豊かな風味が際立つきしめんのつゆ。平たい麺によく絡みます。



ひつまぶし
たまりの濃厚な甘辛いたれに漬け、パリッと二度焼きした名古屋のうなぎ。このたれがだし汁と溶け合ったお茶漬けも、ひつまぶしならではのおいしさ。

東海地方特有の豆味噌文化から生まれた、たまり。なかでも最大の生産量を誇る愛知県では、尾張名古屋の食文化「名古屋めし」の味の決め手として欠かせない存在です。

うま味の万能調味料。

そのままかけたり混ぜたりするだけで、おいしさアップ。焼魚や煮物には香ばしさと“てり”を加えて食欲をそそる、たまり。ひと味違うおいしさを、食卓にもたらししてくれます。

そのまま

たまりを刺身醤油だけにとどめておくのはもったいない。“コクとうま味の調味料”として、いつもの料理にちょいっと加えてみましょう。より深みのある味わいになります。新しい味にもぜひ挑戦を。



これも
お試しあれ

甘味に

あんこやパナライスに少し入れてよく混ぜれば、コクうまスイーツに変身。

ドレッシングに

たまりに酢とオリーブオイルを混ぜるだけで、簡単和風ドレッシングに!

例えば
こんな使い方

かける、つける

「刺身、寿司、冷奴」
いわずと知れた鮮魚との相性は抜群。冷奴にかければ、豆腐の淡白な味わいを引き立てます。

「玉子かけごはん」
濃厚なうま味とコクが玉子と合わさり、とつてもまろやかな味に。塩味が欲しい場合は濃口醤油と合わせればOK。

「うどん」
茹でたうどんに、シンプルにたまりだけをかけて、刻みネギと七味をプラス。たまりのうま味がダイレクトに楽しめて、予想外のおいしさです。

漬け込む

「まぐろ漬け丼」
たまりは脂との相性が良く、魚の臭みを消す作用もあるので、まぐろとはベストマッチ!

「味付け玉子」
漬けだれに半熟玉子を入れて、冷蔵庫で一晩漬けておく。中までしっとり味がしみ込んだ絶品味に。

「チーズ」
クリームチーズやモッツァレラチーズはまるやかにプロセステーストはコクのあふれる濃厚な味に。

「肉」
牛豚、鶏、どれも合います。ステーキ肉を漬けておけば、柔らかくジューシーなご馳走肉に!

火を通す

たまりは加熱することで赤みが増し、食欲をそそる見た目と香りを生み出します。また、濃厚なとろみがつき味が絡みやすくなるという利点も。食材の臭みを和らげ、柔らかくする効果もあり、魚とお肉のどちらにも良く合います。



焼きおにぎり

例えば
こんな使い方

煮る

「煮魚、煮物」
ぶり大根や筑前煮、豚の角煮など、濃口醤油にたまりを足せば、深いコクとさらさらとした味わいがアップします。

「すき焼き」
いつもの割下にたまりを加えれば、肉が柔らかくなつてうま味もたっぷり。

「しぐれ煮」
あさり、牛肉のしぐれなど、深いうま味と照りツヤのよい仕上がりに。

「大学いも」
たまりを使うことで、こっくりとした甘辛いたれが、さつまいもの甘さをより引き立てます。

焼く

「照り焼き」
魚や鶏肉など食材の味をひきたて、深いコクとうま味がアップ。赤みがかった美しい照りが食欲をそそります。

「焼きおにぎり」
たまりを混ぜ込んだおにぎりに、さらに表面に塗りながら焼くだけで、焼き餅にもおすすめです。



醸造蔵




原点回帰の
天然醸造。


当主の中川安憲さん。

伝統の味を
今に受け継ぐ。

味噌・たまりの蔵元を訪ねて武豊町を歩くと、黒板塀が続く小径に醸造特有の香りが漂っています。かつて50軒もの蔵が軒を連ねた醸郷は、時代によって変化しその数は減少したものの、いまなお伝統製法を守る5つの蔵と、3つのメーカーが健在。100年を超えてたまりづくりが続く町の歴史は、選ばれ続ける味の証です。



伝統
五蔵



近代
三蔵



JR武豊駅から5分ほど歩いた国道沿いに、緑青が美しい銅看板に刻まれた「みそたまり」の文字。一帯には、入り組むように複数の醸造蔵が並び、独特の風景を作っています。ここ中定商店は、初めての



奥が昭二蔵、手前が昭三蔵。どちらも国の登録有形文化財に指定。

まり文化に親しむ方にもおすすめしたい、見て・学んで・買える蔵。味噌やたまり、その加工品を販売する店舗の「昭二蔵」、手づくり味噌のワークショップなどのイベントに使用する「昭三蔵」、明治12(1879)年の創業時から使われてきた道具や資料を展示する「醸造伝承館」(P18参照)が一般に開放されています。この「開かれた蔵」の体制を整えた先代に続き、現在、味噌・たまりづくりを率いるのは六代目当主の中川安憲さん。蔵元就任後、伝来の文書をもとに製法を見直し、自社製麹による



商品がずらりと揃う、昭二蔵を使った売店。



中定商店

なかさだ
しょうてん

天然醸造を復活させました。原料には国産丸大豆のみを使用し、主力商品ももっとも味を引き出す3年熟成に統一。商品ラインナップも、希少な底引きたまりの「幻蔵」、製法をそのまま名付けた「十水」などのように、味の個性や製法がわかりやすいように刷新しました。かつては問屋主導だったコストダウン型の商品づくりを離れ、昔から親しまれてきた味の原点へと立ち返ったのです。中定商店が今も有する十数もの蔵のなかには、長年使われてきた大きな杉桶がずらり。その杉桶に向き合い、染み出たたまりを上から掛け戻して熟成を促す「汲み掛け」を行う蔵人の姿は、百年を超えて受け継がれてきた、この蔵の原風景そのものです。



手前の筒内に染み出たたまりを掛け戻す、汲み掛け作業。

健やかな食卓のために。



当主の出口智康さん。

地元に基づいたいつもの味。



永田藤左エ門さんと息子の尊士さん。

天窓からの柔らかな光に照らし出される杉桶の列。天井が高く、開放的で風通しの良い丸又商店の蔵は、何より明るく感じられます。「たまりは麹菌という生き物の作用から生まれるもの。春夏秋冬や昼夜



団体(OCIA)から認証を受けて、国内のみならず世界にたまりの自然なおしさを発信してきました。たまりの主原料はほぼ大豆ですが、伝統的な種麹づくりでは大麦を少量用いてきました。丸又商店



桶の底に自然に溜まったたまりを引く、「呑み口」。金属製が主流の今では希少な木製。

を感じられる環境も、たまりづくりの大切な要素だと考えています」と話すのは、六代目当主の出口智康さん。文政12(1829)年に創業した丸又商店は、長い歴史

丸又商店

しまるまたしょうてん

のなかで培われた伝統的な味噌・たまりづくりに、オーガニックの概念をいち早く取り入れた、先進的な蔵です。日本でまだオーガニックという言葉が浸透していなかった1980年代に、有機丸大豆を使用した「オーガニックたまり」を発売しました。当時はオーガニックの認証団体が日本になく、有機JAS法が整備されるまでは外国の認証



はその大麦も使わない完全グルテンフリーの商品づくりにも取り組み、アレルギーを持つ人や健康志向の家庭に喜ばれています。そうした商品づくりの過程では、「職人の勘」に頼りがちだった製造工程をルール化。消費者に届くまでの各過程をこまやかに管理しています。とはいえ、何よりおいしいたまりであることが大前提。オーガニックの意義は、安全で安心な食の循環を通じて次の世代に豊かな環境を残していくこと。そう語る出口さんの視線は、常に食の未来に注がれています。



時を経て表情に深みが増す大杉桶。

カクトウ醸造のたまりは、知多半島の「いつもの味」として親しまれてきました。保育園や小学校などで初めて味わうたまりとして、また、地元スーパーで日常的に手にする調味料として、地域に根づいています。

創業は大正8(1919)年。当時すでに武豊は醸郷として知られており、味噌・たまりの蔵がずらりと軒を連ねていました。カクトウ醸造の礎を築いた初代当主も、大きな蔵元の下請けとして搾り工程を



仕込みに欠かせない重石がきれいに洗われ、ひなたぼっこしていた。

担う「賃搾り」から出発したといえます。やがて、小さな仕込み蔵を手に入れ、少しずつ規模を拡大していきました。三代目当主の永田藤左エ門さんは「いまのカクトウ醸造の基盤をつくったのは、二代目を継いだ父の功績です」と、当時を振り返ります。知多半島全域、先端の師崎まで足を運び、得意先



カクトウ醸造

じかくとうしょうどう

の小売店や個人宅を一軒一軒訪ねる御用聞き営業によって販路を広げていきました。そして、「四角に藤」の商標が描かれた樽や一升瓶は、人びとの日常に溶け込んでいったのです。永田さんの息

子であり、後継の尊士さんは、「いつまでも普段使いの調味料でありたい」と、新しいパッケージデザインや手に取りやすいサイズの商品づくりにも力を入れています。親しみやすさはそのままに、老舗うなぎ店などでも「なくてはならない味」として重宝されるカクトウのたまり。使い込んだ杉桶に棲みつく多様な菌による「樽癖」も、馴染み深い味わいを醸し出す大きな要素です。丸大豆、天日塩などにこだわった五分仕込みたまりをベースに、多くの人の舌に刻まれた味を守り続けています。



歴代の商品ラベル。



清潔感のある蔵に、大きな杉桶が整然と並ぶ。



古き良さを、
新しく発信。

伊藤将幸さんと奥様の未来さん。



世界に選ばれる
TAMARI。

五代目・青木弥右衛門さんと息子の良之さん。

地域の人が親しみを込めて「傳右衛門さん」と呼ぶ伊藤商店。もともとは江戸時代の文政年間、初代・伊東傳右衛門が造り酒屋として創業しました。一時は200



蔵を数えるほど栄えた知多半島の酒造業が他の酒造地に押されて衰退した時代に、六代目が酒造で培った醸造技術を活かして味噌・たまりづくりに転換したと伝えられています。築100年を超える醸造蔵の天井を見上げると、梁の上に無数の細い割竹が渡されています。これはかつて、蔵の二階で、蒸した大豆に種麴を付けたたまり麴を育てていた「二階麴」の名残です。たまり麴が完成すると、天井から下の杉桶へと落とし、塩水を加えて仕込んでいました。現在は麴室という専用スペースで行っていますが、麴づくりをかなめとする味噌・たまりづくりの姿勢は変わることなく、十代目

伊藤商店

しょうとうてん

を継ぐ伊藤将幸さんへ受け継がれています。看板商品の「傳右衛門」は、国産丸大豆と天日塩を使い3年間熟成。もろみを丁寧に布に包み、重ねてプレスする「圧搾」作業で手間ひまをかけて搾り出されます。自然な環境を活かして造る伝統製法では、杉桶の配置によって熟成具合や風味に個性が出るため、一律の味に調えるのも大切な工程です。長年、地域で愛されてきた傳右衛門たまりのまろやかですっきりとしたおいしさは、新しいファンに心も捉え、通信販売の売上は好調。将幸さんを支える奥様の未来さんは、SNSによる蔵の情報発信を担当し、たまり味のジェラートを開発・発売するなど、新たな取り組みにも挑戦しています。昔のままで、新しい。それが、「傳右衛門」ブランドの真髄です。



布で包んだもろみにゆっくりと圧をかけて、たまりを抽出する「圧搾」作業。



醸郷の趣を今に伝える黒板塀の蔵。

伝統製法のたまりづくりは、実に手間のかかる仕事です。たまり本来のおいしさは、惜しまずに人の手をかけることで生みだされるもの。だからこそ、南蔵商店は昔ながらの製法を守り続けてきました。創業は明治5(1872)年。現在、仕込み蔵には86本の木桶が並び、なかには140年前につくられた桶も現役で使われています。そんな長き歴史を味噌・たまりづくり一筋で重ねてきたこの蔵はいま、世界中に新しい「たまりファン」を生み出しています。2017年、ドイツの商品比較サイトの醤油部門で一位を獲得。ヨーロッパを中心に、海外での販売数は生産量全体の約6割に達しました。厳格な基準で知られるユダヤ教の食品規格コーシャの認定も取得し、食文化の違いを超えて「YAEMON TAMARI」として親しまれています。有機丸大豆と希少な日本の伝統海塩



人の手で循環を促すことで発酵を助ける、汲み掛け作業。

のみを原材料とするグルテンフリーであることも現代の価値観にマッチしました。その味をもっとも左右するのが、麴づくりです。専用の麴室で、長年毎日欠かさず記録してきた膨大なデータに基づき、丁寧に調整を重ねています。代々伝わる教えもまた大事なエッセンス。五代目当主の青木弥右衛門さんが襲名した「弥右衛門」の名は、蔵の伝統と魂を受け継いだ証です。そんな青木さんの傍らには、息子の良之さんが、東京農業大学を卒業後、ニューヨークで語学を学び、海外にたまりづくりの魅力を発信することにも力を注ぐ、頼もしい存在です。世界へ羽ばたきたまりは、弥右衛門の名とともにこれからも継承されていくことでしょう。



南蔵商店

しみなみぐらしょうてん

のみを原材料とするグルテンフリーであることも現代の価値観にマッチしました。その味をもっとも左右するのが、麴づくりです。専用の麴室で、長年毎日欠かさず記録してき



麴がびっしり敷き詰められた麴室。



蔵人たちが行き来する、今も活気ある小道。



泉万醸造株式会社

プロに愛される
「甘露溜」。



大正10(1921)年に創業し、100年以上にわたって醸造調味料、加工調味料、加工食品のメーカーとして事業を展開。昭和46(1971)年には、現在の「泉万醸造株式会社」に社名変更し、地元を中心に「イズマン」の名で親しまれてきました。居酒屋、レストラン向けの業務用調味料・レトルト食品・惣菜を得意としており、商品開発数2万種以上の実績を誇ります。特に、全国醤油品評会で農林大臣賞を二度受賞したたまり醤油「甘露溜」は看板商品。コクとうま味を併せ持ち、料理に照りと深い色合いを与えるとして、多くの有名料理店から支持されています。

伝統を礎に、
蔵元から
メーカーへ。



素材として
食産業を支える。
有限
会社
中六



大正9(1920)年に創業した、たまり・濃口醤油の老舗メーカー。伝統的な製法を守りながらも、近代化された設備による高い生産力が強みです。たまり商品のラインナップは、「五分たまり」「十水たまり」「淡口たまり」。業務用に特化しており、食品メーカー・醸造メーカーなどの製造業者に向けて販売を展開。加工用に適した素直な風味が持ち味で、日本料理のつゆやたれ、米菓、近年では洋食や中華・フュージョン料理などに幅広く利用されています。グローバル化する食品業界で通用する体制づくりにも力を入れています。



山二製材工場として創業し、味噌・醤油を主要製品とする醸造業へと転換。昭和28(1953)年からは、豊醤油(株)に商号変更。その後、東洋水産(株)の経営参加によって、だしの素や生麺、即席麺などの受託製造を開始し、安全・衛生管理を徹底した製造工場を増産体制を整備。現在は、食品メーカー「ユタカフーズ」として、現代の食卓ニーズに応える「液体調味食品」「粉粒体食品」「チルド食品・即席麺」の開発・製造に取り組んでいます。鰻のたれにおいては業界トップクラスの生産量とシェアを有し、国内外の生産業者向けに提供しています。



醸造から出発し、
食卓に貢献。
ユタカフーズ
株式会社

武豊たまりの 味な顔ぶれ。

武豊町が誇る自慢のたまりの中から
伝統五蔵の代表商品をご紹介します。



中定
商店

左から

幻蔵・宝山たまり醤油
700ml/150ml
木桶の底に自然に染み出した希少な底引きたまり。五分仕込みの上品なうま味が「つけ」「かけ」に最適。

十水・宝山たまり醤油
700ml/150ml
「幻蔵」より水分の割合を高めた十水仕込みの底引きたまり。「つけ」「かけ」から煮込みまで、幅広く活躍します。

丸大豆たまり醤油・濃搾り
900ml/200ml
五分仕込みを圧搾した、うま味濃厚なたまり。照り焼きや「つけ」「かけ」のほか「漬け」もおすすめ。

★オンラインショップは右ページ

左から

オーガニックたまり
900ml/360ml
有機大豆100%。小麦不使用。アレルギーのある人でも使いやすい、有機JAS認証のたまりです。

尾張のたまり
360ml/150ml
国産丸大豆と天日塩を主原料に丸3年間熟成。塩の角がとれた、まるやかで落ち着いた味わい。

丸大豆たまり
360ml
丸大豆100%、小麦を一切使用しないたまり。小麦アレルギーの方やグルテンフリーにこだわる方に。

★オンラインショップは右ページ



丸又
商店

左から

がんこたまり
720ml/200ml
国産大豆と天日塩で仕込み、3年熟成した圧搾たまり。コクがありながら後味はすっきりとキレイがいい。

さしみたまり
150ml
傳右衛門のたまりとの相性が良いみりんを選び抜いた、刺身や寿司によくあうブレンドたまり。

傳右衛門たまり
720ml/200ml
濃厚に仕上げた、圧搾たまり。3年熟成のまろやかさが際立ち、甘く感じられるほど豊かなうま味。

★オンラインショップは右ページ



伊藤
商店



カクトウ
醸造

左から

極醸たまり醤油
1800ml/1000ml/150ml
じっくりと熟成した大豆のうま味を持ち味。刺身にも煮物にも使える、日常づかいのスタンダード。

極旨たまり醤油
1800ml/1000ml/150ml
より濃いうま味ながら、塩分は控えめ。料理をツヤ良く仕上げる、グレードの高いたまりです。



南蔵
商店

左から

つれそい
900ml/200ml
国産丸大豆と天日塩を原料に、五分仕込みで3年熟成した生引きたまり。お刺身、照り焼きなどに。

なじみ
900ml/200ml
愛知県産丸大豆を十水仕込みであっさりとした。煮込み料理にも合う使いやすい一本。

ぎん わらべうた
720ml/200ml
国産丸大豆と自然海塩「海の精」で仕込み3年熟成。贅沢な五分仕込みの生引きたまりです。

★オンラインショップは右ページ

武豊たまりを使った 商品いろいろ。



傳右衛門TAMARIジェラート
伊藤商店
みたらし団子のような香ばしさと、後味にほのかにたまりが広がるジェラート。



たまり屋のほん酢
丸又商店
国産柚子の果汁をふんだんに加えて仕上げた、たまりベースのほん酢。さっぱりとした味わいです。

柚子とすだちボン酢
伊藤商店
柚子とすだちの果汁を贅沢に使用して、たまりのうま味に自然な香りとやわらかな酸味をプラス。



**堅あげかりんとう
たまりしょうゆ**
丸又商店
丸又商店のたまりで甘辛く味付けしてあり、あとを引く味。姉妹品に「ちよびり塩味」「黒ごま」あり。



吉野屋傳右衛門 なめ茸
伊藤商店
信州産なめ茸をコクのある天然醸造たまりや地元酒造「ねのひ」の日本酒などで煮込んだ逸品。



本たまりカシュー
丸又商店
カシューナッツの豆菓子をつまみで味付け。たまりの照りとコクで、飽きの来ないおいしさ。



たまり醤油クッキー
中定商店
長期熟成たまりの濃厚なうま味を効かせたクッキー。ザクザクとした食感で、コーヒー、紅茶とも相性抜群。



六つ蔵せんべい
多賀授産所
六枚のせんべいを、伝統五蔵と泉万醸造の、六蔵のたまりで味付けした手焼きせんべい。食べくらべが楽しいセットです。

蔵情報& オンラインショップ

伝統蔵

中定商店
愛知県知多郡武豊町小迎51
0569-72-0030
ho-zan.jp
オンラインショップ
ho-zan.shop-pro.jp



丸又商店
愛知県知多郡武豊町里中152
0569-73-0006
marumata.com
オンラインショップ
marumata.shop-pro.jp



カクトウ醸造
愛知県知多郡武豊町里中133
0569-72-0341

伊藤商店
愛知県知多郡武豊町里中54
0569-73-0070
kuramoto-denemon.com
オンラインショップ
そのまんま通販 伊藤商店



南蔵商店
愛知県知多郡武豊町里中58
0569-73-0046
minamigura.com
オンラインショップ
minamigura.raku-uru.jp



近代蔵

ユタカフーズ株式会社
愛知県知多郡武豊町川尾34-1
0569-72-1231
yutakafoods.co.jp



泉万醸造株式会社
愛知県知多郡武豊町里中78
0569-72-0252
izuman.jp
オンラインショップ
izuman.shop



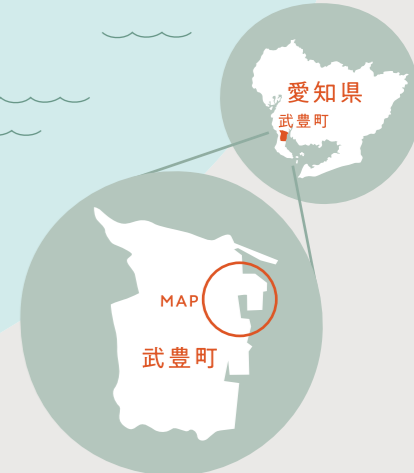
有限会社中六
愛知県知多郡武豊町緑台5-3
0569-72-1045
nakaroku.com



たまりの里

武豊町

武豊町の臨海部は、武豊港と県下初の国鉄開通によって栄え、昭和初期には味噌・たまりの一大産地として隆盛を極めました。いまも5軒の蔵元が古来の製法を守り、変わらぬ営みを続ける、貴重なエリアです。



搾った粕を再利用。

地域とたまり 1

たまり粕に豊富に残る栄養価。

压榨でたまりを絞った後は、薄く広げられたせんべい状のもろみ「たまり粕」が残ります。水分がほとんどなく塩分濃度は高いですが、このたまり粕にはたまりのうま味や大豆の栄養素がまだまだたっぷり残っています。

地域農業への再利用に期待。

たまり粕は、以前は産業廃棄物として焼却処分されてきましたが、近年ではその利用価値が見直されています。大豆由来のたんぱく質や、発酵の過程で生まれる機能性成分が注目され、農家では、堆肥の原料や、油脂と窒素を豊富に含む、家畜用の食品リサイクル飼料(エコフィード)としての活用が期待されています。



伝える。次世代に

地域とたまり 2

学校給食や食育を通じて。

武豊町では、伝統5歳のたまりを学期ごとに交代で学校給食に使用しています。武豊のたまりを使用した献立を通じて、子どもたちはたまりの味に親しみます。このような取り組みは、地元産業や食文化への理解を深めるとともに、地産地消を推進する食育の一環となっています。

地域学習として蔵元を見学。

毎年、武豊町内の小学校では、地域学習の一環として蔵元見学を実施。子どもたちは、桶や重石に直接触れながら、味噌・たまりづくりの工程について説明を受け、試食も楽しめます。体験を通じた学びによって、地元を受け継がれてきた伝統産業を身近に感じ、誇りに思う気持ちが育まれています。



地域とたまり 3

地元で味わう。

武豊産たまりと味噌を使った「たけとよめし」。

地元の飲食店などから、伝統蔵と泉万醸造の味噌・たまりを使った料理やスイーツを認定する「たけとよめし」。使用する食材も、できる限り知多半島産を使用。10年以上にわたる取り組みを通じて、たまりを使ったラーメンやパン、手羽先風唐揚げ、魚の煮付け、せんべいなどが、地元の味として親しまれています。



まちの駅 味の蔵たけとよ

各蔵のたまり商品が揃う。

5つの伝統蔵と泉万醸造のたまり・味噌商品が一堂に並び、選びながら購入できるのはここだけ。他にも武豊町産の野菜や加工品なども販売されています。店内の食堂では、知多半島産の魚介を使った海鮮丼や定食を、常備してある数種のたまりで味わえます。たまりを使ったたれが評判のみたらしだんごも人気です。



0569-73-6002
営業時間/9:00~18:00
定休日/月曜日(祝日の場合は翌平日)
taketo-yo-kouryu.jp/ajinokura/



豆味噌・たまり 醸造伝承館

蔵をまるごと使った資料館。

中定商店が大正5(1916)年に建築した蔵を、昭和62(1987)年に展示室として改築。実際に使われていた醸造の道具、明治時代の台帳や歴代の看板・ラベルなどが展示されており、たまり・味噌づくりの蔵の歴史が実感できます。また、たくさんの古い蔵が並び、情緒あふれる風景も見どころの一つです。



0569-72-0030(中定商店)
開館時間/9:30~17:00
休館日/土、日、祝日、お盆、年末年始
ho-zan.jp/company/denshoukan

