

お得意様各位

8月3日は八丁味噌の日

八丁味噌の記念日を制定しました。

江戸時代初期から現在に至るまで岡崎市八帖町(旧八丁村)で造り続けている味噌であるため、地名から「八丁味噌」と呼ばれています。「八丁」から8、「味噌」から3の数字を連想するため8月3日を八丁味噌の日に決めました。

八丁味噌は約2メートルの木桶に大豆麴と塩、少ない水分で仕込み、職人の手で重石を円錐状に約3トン積み上げ、2年以上天然醸造で熟成させるため、酸味や渋みを含む複雑な味わいが生まれます。

猛暑が続く昨今、エアコンにより自律神経が乱れ、暑さとストレスで疲労し、冷たいものの取りすぎで胃腸の動きが悪くなり、さらに水分の取りすぎで塩分が不足し、だるさを感じます。冷えと夏バテ防止のために、夏こそ食べてほしいのが「八丁味噌の味噌汁」なのです。



岡崎城から西へ八丁(約870m)離れた八丁村(現:八帖町)
旧東海道沿いで江戸時代初期から造り続けるカクキューとまるやの味噌蔵

味噌は夏バテ防止の切り札。良質のたんぱく質、ミネラル、ビタミンが豊富に含まれています。長期熟成により大豆のたんぱく質がよく分解され、吸収しやすいアミノ酸の形となっているため、夏バテで弱った胃腸に最適です。さらに味噌に含まれる塩分が、発汗等で不足した塩分を補給します。特に八丁味噌は水分が少ない分、大豆がギュッと閉じ込められた、しっかりとした味わいです。野菜や海草などの具を入れて夏こそ栄養素いっぱいの八丁味噌の味噌汁を飲んで、暑い夏を乗り切ってください。

《8月3日:記念日特典(予定)》

○8月3日にカクキュー・まるやにてお買い物された方にプレゼント計画中

＜八丁味噌協同組合＞

【理事長】早川久右衛門

【副理事長】浅井信太郎

【住所】愛知県岡崎市八帖町

【URL】<http://www.hatcho.jp/>

＜本件に関するお問い合わせ＞

合資会社八丁味噌(カクキュー) 野村

TEL: 0564-21-0151 E-mail: factory@hatcho-miso.co.jp

株式会社まるや八丁味噌 石原

TEL: 0564-22-0222 E-mail: isihara@8miso.co.jp