

創業明治四五年
会津で百年 会津高砂屋

合名会社 高砂屋商店

Takasago Syouten Corporation

会社概要

創味愉快 会津の風土を食卓に

合名会社 高砂屋商店

当社は明治45年(1912年)創業。会津の地で百年以上、会津の食文化に欠かせない味として親しまれてきました。

■沿革

明治45年	創業
昭和23年	合名会社高砂屋商店として法人化
昭和46年	味噌漬け・しょうゆ漬けの製造販売を開始
昭和61年	第13回全国醤油品評会で最高賞の農林水産大臣賞を受賞
平成20年	福島県経営革新計画 承認
平成28年	第37回全国醤油品評会で最高賞の農林水産大臣賞を受賞
平成30年	日本醸造協会より弊社工場長渡部明が醸造技能者表彰受賞



会社プロフィール

会社名	合名会社 高砂屋商店
所在地	〒969-6539 福島県河沼郡会津坂下町字古市乙141
Tel	0 2 4 2 - 8 3 - 2 0 3 2
代表者	代表社員 桑原勇
業種	醤油・味噌製造業
Web	https://www.kintakasago.com
E-mail	info@kintakasago.com
資本金	5 0 0 万円
創設	1 9 2 3 年設立
売上高	1 2 0 百万円

代表者挨拶

高砂屋商店代表の桑原です。当社は会津の地で百年以上の歴史を持つ味噌醤油醸造元です。創業者より数えて5代目の代表となります。

創業よりの教えとして、自ら商品づくりにかわり、お客様に安心して召し上がっている品質を保つことを心掛けております。

また近年では、「会津」と「発酵」をキーワードにした商品づくりにも積極的に取り組んでおります。

発酵学を学び、より微生物の力を活かして魅力ある商品づくりをすることが私の使命と考えております。

お客様に会津の風土を感じていただけるような商品づくりを、これからも続けてまいります。



代表社員 桑原勇

商品紹介 【しょうゆ・しょうゆ加工品 No.1】

こちらはキンタカサゴ醤油と醤油加工品の紹介ページです。



キンタカサゴ
特級しょうゆ
1.8 L P E T



二度の農林水産大臣賞受賞 キンタカサゴ特級醤油1.8L PET

淡麗な色合いながら、芳醇な香りが特徴の本醸造濃口しょうゆです。多くの料理人様にご愛顧いただいております。まろやかな塩カドの少ない味が、素材を引き立てます。

希望小売価格：840円（税込907円）

JANコード：4984097211104



キンタカサゴ
うまくちしょうゆ
1.8 L P E T



端麗旨口 会津の定番濃口しょうゆ うまくち醤油1.8L PET

淡麗でやや甘口に仕上げた混合製法の濃口しょうゆです。つけ・かけはもちろん、煮物・汁物にもよく合う万能タイプの濃口しょうゆです。

希望小売価格：800円（税込864円）

JANコード：4984097211500



キンタカサゴ
特級しょうゆ 1L P E T



二度の農林水産大臣賞受賞 キンタカサゴ特級醤油1L PET

淡麗な色合いながら、芳醇な香りが特徴の本醸造濃口しょうゆです。多くの料理人様にご愛顧いただいております。まろやかな塩カドの少ない味が、素材を引き立てます。

希望小売価格：500円（税込540円）

JANコード：4984097210107



キンタカサゴ
うすくちしょうゆ 1L P E T



淡麗芳醇 会津のうすくち キンタカサゴうすくち醤油1L PET

淡麗な色合いで汁物・煮物をきれいな色合いに仕上げてくれる淡口しょうゆです。喜多方ラーメンの有名テインにも多数ご愛顧いただいている商品です。

希望小売価格：500円（税込540円）

JANコード：4984097210206

商品紹介 【しょうゆ・しょうゆ加工品 No.2】

こちらはキンタカサゴ醤油と醤油加工品の紹介ページです。



塩分控えめの本格濃口しょうゆ キンタカサゴうす塩醤油1L PET

本格的な特級しょうゆのおいしさをそのままに、塩分を約25%カット。健康を気にする方にもおすすめの濃口しょうゆです。

希望小売価格：500円（税込540円）

JANコード：4984097210312



厚削り本枯れ鰹節の香り だし香る会津のだししょうゆ1L PET

贅沢な本枯鰹節を自家抽出した、だし香る会津の出ししょうゆ。つけ・かけでだしの美味しさとともにお召し上がりください。

希望小売価格：750円（税込810円）

JANコード：4984097210701



本枯れ鰹節の芳醇な香り 御膳つゆ1L PET

本枯れ鰹節を贅沢に使った自家抽出だしをベースに、本格的な本返し製法のだしつゆです。蕎麦によく合う甘さ控えめのだしつゆです。

希望小売価格：950円（税込1,026円）

JANコード：4984097210428



大容量 御膳つゆ 御膳つゆ1.8L PET

御膳つゆの大容量1.8Lタイプです。

希望小売価格：1,620円（税込1,750円）

JANコード：4984097210404

商品紹介 【しょうゆ・しょうゆ加工品 No.3】

こちらはキンタカサゴ醤油と醤油加工品の紹介ページです。



芳醇な香り 濃厚な旨み 醤油の極み
会津高砂屋 道楽 極 300ml瓶

国産原料を贅沢な二段仕込み製法で醤油にしました。
芳醇な香りと濃厚な旨みが特徴の、会津高砂屋の醤油の最高級品です。

希望小売価格：660円（税込713円）

JANコード：4984097220014



ほんのりにんにく 辛子味噌だれ
餃子喜ぶ 辛し味噌だれ150ml瓶

ほんのりにんにくを効かせ、甘味料不使用で仕上げた
辛子味噌だれ。餃子はもちろん、炒め物や焼き鳥など
にもよく合います。

希望小売価格：550円（税込594円）

JANコード：4984097230020



ぶどう山椒薫る 大人のぼん酢
山椒ぼん酢 150ml瓶

醸造酢を使用せず、山口県産だいたい果汁の酸味だ
けで仕上げたまろやかな味わいのぼん酢しょうゆです。
和歌山県産のぶどう山椒がアクセントになっています。

希望小売価格：550円（税込594円）

JANコード：4984097230013



会津高田梅のみぞれ果肉
会津高田梅みぞれぼん酢150ml瓶

会津特産高田梅の果肉をみぞれ状に配合したさっぱり
としたぼん酢しょうゆです。豚しゃぶやフライものにかけて
もさっぱりと召し上がれます。

希望小売価格：550円（税込594円）

JANコード：4984097230037

商品紹介【鶴ヶ城みそ・みそ加工品 No.1】

こちらは会津高砂屋鶴ヶ城味噌シリーズの紹介です。



鶴ヶ城みそ 1kg



美味甘露 会津味噌の定番
鶴ヶ城みそ 850kg

国産米100%を原料とした米糀をたっぷり使用。やや端麗に仕上げた米糀味噌です。具沢山の味噌汁や味噌煮などにもよく合います。

希望小売価格：540円（税込583円）

JANコード：4984097110216



会津高原みそ 800g



田舎仕込みの米糀味噌
会津高原みそ 800g

国産米100%を原料とした米糀をたっぷり使用。やや端麗に仕上げた米糀味噌です。具沢山の味噌汁や味噌煮などにもよく合います。

希望小売価格：550円（税込594円）

JANコード：4984097011292



手詰め
鶴ヶ城みそ 800g



桶から掘り出したそのままのお味噌
手詰め鶴ヶ城みそ 800g輪ゴム

桶から掘り出した鶴ヶ城みそを、丁寧に手詰めし生き生きとした風味のままお届けいたします。味噌おにぎりや味噌きゅうりとしても美味しく召し上がれます。

希望小売価格：550円（税込594円）

JANコード：4984097011308



容量大きめ 手詰め
鶴ヶ城みそ 1.6kg



大容量 手詰め鶴ヶ城みそ
手詰め鶴ヶ城みそ 1.6kg輪ゴム

大容量タイプの手詰め鶴ヶ城みそです。

希望小売価格：1,100円（税込1,188円）

JANコード：4984097011315

商品紹介【鶴ヶ城みそ・みそ加工品 No.2】

こちらは会津高砂屋鶴ヶ城みそシリーズの紹介です。



特選鶴ヶ城みそ 1kg



**国産原料 天然熟成の会津味噌
特撰鶴ヶ城みそ 850kg**

会津産大豆と国産米、国産食塩だけを原料に、会津の風土でじっくり天然熟成させた、米味噌です。シンプルな具材の味噌汁でどうぞ。

希望小売価格：980円（税込1,058円）

JANコード：4984097021017



特撰鶴ヶ城みそ生

700g



**活きている天然熟成味噌
特撰鶴ヶ城味噌 生 700g**

天然熟成させた特撰鶴ヶ城味噌を、桶から掘り出したまま、生の状態でおとどけします。一段と薫り高いお味噌です。

希望小売価格：900円（税込972円）

JANコード：4984097021017



**追い麴無双
味噌蔵勇右衛門膳 500g**



**追い麴無双 まろやかな特撰味噌
味噌蔵勇右衛門膳 500gカップ**

会津産大豆と国産米、国産食塩を原料とした天然熟成味噌を、会津高砂屋独自の追い麴製法でまろやかに仕上げました。

希望小売価格：700円（税込756円）

JANコード：4984097891016



**手軽に本格派
みそさらら 300g**



**だし入りなめらか味噌 手軽に本格派
みそさらら 300gスタンドパウチ**

淡麗な鶴ヶ城みそにだしを配合。溶けやすく滑らかなお味噌にして使いやすいスタンドパウチ容器でお届けします。

希望小売価格：330円（税込356円）

JANコード：4984097011513

商品紹介【鶴ヶ城みそ・みそ加工品 No.3】

こちらはおかず味噌シリーズの紹介です。



ふきのとうみそ



辛し味噌 蜜



ほろ苦い春の香り

会津高砂屋 ふきのとうみそ110g瓶

ほろ苦い春の風味を、鶴ヶ城みそとかつお節の花粉で芳醇な味わいに仕上げました。ごはんのお供に、またそのまま溶かしてふきのとう味噌汁としても美味。

希望小売価格：500円（税込540円）

JANコード：4984097030019

ほんのりにんにく 大人の辛し味噌

会津高原辛し味噌蜜 110g瓶

ほんのりにんにくを配合。甘味料不使用で、馬刺しの付け合わせやラーメンのトッピング、きゅうりに合わせても美味。

希望小売価格：500円（税込540円）

JANコード：4984097030026



商品紹介 【味噌漬け・しょうゆ漬け No.1】

こちらは会津高砂屋の醤油漬け、味噌漬けの紹介です。



会津の郷土料理
にしん山椒漬



クール便お届け

会津郷土料理の逸品 にしん山椒漬 3本入

会津の郷土料理といえはにしん山椒漬。しっかりと乾燥させた身欠きにしんを秘伝のたれと、山椒の葉で風味豊かに仕上げました

希望小売価格：1,000円（税込1,080円）

JANコード：4984097031023



かわはぎ山椒漬



会津の山椒漬の隠れた逸品 かわはぎ山椒漬 100g

噛むほどに味わい深いかわはぎを、山椒漬に仕上げました。酒の肴はもちろん、お茶うけやごはんのお供にもよく合います。

希望小売価格：800円（税込864円）

JANコード：4984097031061



味噌漬け ミックス
200g



塩分控えてません 会津の田舎味噌漬 味噌漬けミックス 200g

大根、なす、きゅうりの入った、タカサゴの味噌漬。会津清酒「磐梯山」の酒粕が、滋味深い味噌漬の床になって奥行きを与えてくれます。

希望小売価格：450円（税込486円）

JANコード：4984097110544



味噌漬け ミックス
300g



塩分控えてません 会津の田舎味噌漬 味噌漬けミックス 300g

大根、なす、きゅうりの入った、タカサゴの味噌漬。会津清酒「磐梯山」の酒粕が、滋味深い味噌漬の床になって奥行きを与えてくれます。

希望小売価格：550円（税込594円）

JANコード：4984097110124

商品紹介 【味噌漬け・醤油漬け No.2】

こちらは会津高砂屋の醤油漬け、味噌漬けの紹介です。



味噌たまり漬け 120g



味噌たまり漬け 250g



キンタカサゴ醤油のたまり漬け
会津高砂屋 たまり漬 100g

キンタカサゴ醤油の秘伝のたまりだれで漬け込んだ、刻み漬けの逸品。ごはんのお供、お茶漬けの具はもちろん、チャーハンの具材としても抜群です。

希望小売価格：400円（税込432円）

JANコード：4984097110254

たっぷりサイズのたまり漬け
会津高砂屋 たまり漬け 200g

キンタカサゴ醤油の秘伝のたまりだれで漬け込んだ、刻み漬けの逸品。ごはんのお供、お茶漬けの具はもちろん、チャーハンの具材としても抜群です。

希望小売価格：500円（税込540円）

JANコード：4984097110032



そのまま食べる
おかず味噌漬



そのまま食べる 刻み味噌漬け
そのまま食べる おかず味噌漬250g

大根、なす、きゅうりの入った、タカサゴの味噌漬刻み漬け。通常のタカサゴの味噌漬けよりやや甘口に仕上げてあるので、そのままお召し上がりください。

希望小売価格：500円（税込540円）

JANコード：4984097110445



商品紹介【生七味・漬物の素 No.1】

こちらは会津高砂屋のアクセント調味料、漬物の素の紹介です。



まるごと国産生七味



鮮烈な辛さと香りのスパイスミックス
まるごと国産生七味 40g瓶

島根県産神出雲唐辛子をベースに、山椒の実、しその実、ゆず陳皮などを加えました。会津産のエゴマの食感も楽しい、和のミックススパイスです。

希望小売価格：650円（税込702円）

JANコード：4984097031122



発酵
ゆずこしょう



米麹の発酵力 まろやかな柚子胡椒
発酵ゆずこしょう 40g瓶

四国産の柚子ペーストをベースに、青唐辛子と塩、更に米糀を配合して爽やかな辛さを活かした発酵ゆずこしょうです。塩ラーメンにもよく合います。

希望小売価格：650円（税込702円）

JANコード：4984097031405



国産米100%

塩 糀 300g



国産米100% まろやかな塩糀
会津高砂屋 塩糀 300g

使いやすいスタンドパウチの容器入り。浅漬けはもちろん、肉に絡んで炒め物、魚を漬けて糀漬けなど、様々な素材によく合います。

希望小売価格：550円（税込594円）

JANコード：4984097031153



三五八漬床 500g



会津伝統 浅漬けの素
三五八漬床 500g

国産米100%の米糀からできた、会津伝統浅漬けの素三五八（さごはち）。野菜はもちろん、肉や魚など、様々な素材との相性抜群です。

希望小売価格：500円（税込540円）

JANコード：4984097031177

商品紹介【生七味・漬物の素 No.2】

こちらは会津高砂屋のアクセント調味料、漬物の素などの紹介です。



～Beyond KOJI～ 和える塩糍 和える塩糍高田梅 170g

国産米を原料とする米糍を100%使用。ペースト状に加工し素材に絡みやすい塩糍です。会津特産高田梅の果肉配合。

希望小売価格：500円（税込550円）

JANコード：4984097032037



～Beyond KOJI～ 和える塩糍 和える塩糍えごま 170g

国産米を原料とする米糍を100%使用。ペースト状の塩糍に会津美里町産の焙煎エゴマをたっぷり配合。パンの спреッドとしても大活躍。

希望小売価格：500円（税込550円）

JANコード：4984097032013



～Beyond KOJI～ 和える塩糍 和える塩糍ゆず 170g

国産米を原料とする米糍を100%使用。ペースト状に加工し素材に絡みやすい塩糍です。四国産の柚子ペーストの香りが食欲をそそります。

希望小売価格：500円（税込550円）

JANコード：4984097032026



商品紹介【OEM商品】

こちらは会津高砂屋の製品を原料とした。



焼きねぎ
鶴ヶ城味噌



香ばしい焼きねぎたっぷりのおかず味噌
焼きねぎ 鶴ヶ城みそ

香ばしく焼き上げた国産の長葱を粗く刻み、鶴ヶ城みそと合わせて甘口に仕上げたおかず味噌。ごはんのにせて、冷奴に添えて、野菜に添えて、お召し上がりください。

希望小売価格：500円（税込540円）

JANコード：4990855050632



青唐辛子
ちびっこ味噌



ちびきゅうりの甘口味噌和え
青唐辛子 ちびっこ味噌

ちびきゅうりのコリコリした食感が楽しいお惣菜です。ほんのり青唐辛子の風味もさわやかに、お弁当のおかずにも喜ばれます。

希望小売価格：500円（税込540円）

JANコード：4990855050335



青唐辛子
味噌細竹



柔らかな細竹の青唐味噌和え
青唐辛子 味噌細竹

柔らかな細竹の食感も美味しい、細竹の甘口味噌和えです。青唐辛子のさわやかな刺激も食欲をそそります。ご飯のおかずどうぞ。

希望小売価格：500円（税込540円）

JANコード：4965706252244



商品紹介【業務用商品 No.1：しょうゆ】

こちらは会津高砂屋の業務用商品の案内です。



製品名	キンタカサゴ特級醤油
製造方法	本醸造・こいくち JAS特級規格
アレルゲン	小麦、大豆
特徴	農林水産大臣賞を2回受賞。端麗な色合いながら芳醇な香りが特徴。つけ醤油や、蕎麦のかえしなどに喜ばれています。
添加物	調味料（アミノ酸等）、アルコール
荷姿	1.8L瓶、1.8LPET、20Lポリ缶、18Lキュービテナー



製品名	キンタカサゴうすくち醤油
製造方法	混合・うすくち JAS上級規格
アレルゲン	小麦、大豆
特徴	淡麗な色合いながら濃厚な旨みの淡口しょうゆ。ラーメンスープや煮物、汁物などに喜ばれています。
添加物	アルコール、調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（甘草・ステビア）
荷姿	1.8L瓶、1.8LPET、20Lポリ缶、18Lキュービテナー



製品名	キンタカサゴうまくち醤油
製造方法	混合・こいくち JAS上級規格
アレルゲン	小麦、大豆
特徴	淡麗な色合いでやや甘口の濃口しょうゆ。料理全般だけでなく、つけ・かけでも癖のない味が喜ばれています。
添加物	アルコール、調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（甘草・ステビア）、酸味料、保存料（パラオキシ安息香酸）
荷姿	1.8L瓶、1.8LPET、20Lポリ缶、18Lキュービテナー

商品紹介【業務用商品 No.2：しょうゆ・しょうゆ加工品】

こちらは会津高砂屋の業務用商品の案内です。



製品名	業務用道楽極 1.8L瓶
製造方法	本醸造・再仕込み
アレルゲン	小麦、大豆
特徴	すべて国産の大豆、小麦、食塩を原料に、贅沢な再仕込み製法で作ったつけ醤油。塩分ほ控えめの13%。
添加物	アルコール
荷姿	1.8瓶



製品名	業務用御膳つゆ 1.8LPET
使用方法	本返し製法の本格派つゆ 2〜3倍希釈
アレルゲン	小麦、大豆、豚肉
特徴	厚削りの本枯れ鰹節を主に、宗田かつお、あごのだしを自家抽出して製造した本格派のつゆ。蕎麦に良く合います。
添加物	調味料（アミノ酸等）、アルコール
荷姿	1.8LPET、18Lキュービテナー



製品名	業務用辛子味噌だれ1.8LPET
使用方法	餃子・焼き鳥のたれ、炒め物のたれ等
アレルゲン	大豆、豚肉
特徴	餃子によく合う辛子味噌だれ。甘味は使用せず、ほんのりにんにく風味のコクのある味わいです。
添加物	調味料（アミノ酸等）、酸味料
荷姿	1.8LPET

商品紹介【業務用商品 No.3：ぽん酢・たれ類】

こちらは会津高砂屋の業務用商品の案内です。



製品名	業務用山椒ぽん酢1.8L PET
製造の特徴	酢を使わず柑橘果汁の酸味 山椒風味
アレルゲン	小麦、大豆
特徴	だいたい果汁の酸味だけのまろやかな ぽん酢しょうゆ。ぶどう山椒のアクセ ントが素材を引き立てます。
添加物	アルコール
荷姿	1.8PET



製品名	業務用 ステーキ醤油1.8LPET
使用方法	ステーキ用の醤油
アレルゲン	小麦、大豆
特徴	赤ワインをたっぷりとし、肉に合 うステーキ醤油に仕上げました。塩分 も約8%と減塩醤油なみです。
添加物	調味料（アミノ酸等）、アルコール
荷姿	1.8LPET



製品名	業務用辛子味噌だれ1.8LPET
使用方法	餃子・焼き鳥のたれ、炒め物のたれ等
アレルゲン	大豆、豚肉
特徴	餃子によく合う辛子味噌だれ。甘味は 使用せず、ほんのりにんにく風味のコ クのある味わいです。
添加物	調味料（アミノ酸等）、酸味料
荷姿	1.8LPET

商品紹介【業務用商品 No.4：味噌】

こちらは会津高砂屋の業務用商品の案内です。



製品名	業務用 味噌 城味噌（粒・こし）
製造の特徴	米みそ
アレルギー	大豆（アメリカ産またはカナダ産）
特徴	米糀をたっぷりと使用し、端麗な色合いに仕上げたやや甘口の米味噌。ご要望により、粒味噌、こしみそ対応いたします。
添加物	アルコール
荷姿	10kg段ボール、20kg段ボール



製品名	特撰 味噌 城味噌（粒）
名称	米みそ
アレルギー	大豆（福島県会津産）
特徴	会津産の大豆を主原料に、米、塩も国産で製造した天然熟成の米味噌。醸造期間が長いのでやや赤味噌で、芳醇な香りが特徴です。
添加物	アルコール
荷姿	10kg段ボール、20kg段ボール



製品名	業務用 味噌蔵 勇右衛門膳
名称	米みそ
アレルギー	大豆（福島県会津産）
特徴	大豆、米、食塩すべて国産原料で、天然熟成させた米みそ。さらに会津高砂屋独自の追い麹製法で、まろやかな味わいが素地の味を引き立ててくれます。
添加物	
荷姿	5kg段ボール、10kg段ボール

商品紹介【業務用商品 No.5】

こちらは会津高砂屋の業務用商品の案内です。



製品名	業務用 タカサゴの味噌漬
	味噌漬け
名称	小麦、大豆
アレルゲン	会津清酒の酒粕を使用した伝統の味噌漬けどこでじっくり漬け込んだ田舎味噌漬けです。
特徴	大根、なす、きゅうり、しょうが、ごぼう 等
添加物	調味料（アミノ酸等）、アルコール、酸味料、甘味料（甘草、ステビア）、保温量（ソルビン酸K）
荷姿	5kg段ボール、10kg段ボール



製品名	業務用にしん山椒漬
名称	醤油漬け
アレルゲン	小麦、大豆
特徴	北海道で丁寧加工された身欠きにしんを、会津高砂屋秘伝のたれでじっくり二度漬けしました。会津郷土料理の定番です。
添加物	調味料（アミノ酸等）、酸味料、アルコール
荷姿	30本、50本



製品名	業務用たまり漬
名称	醤油漬け（刻み）
アレルゲン	小麦、大豆
特徴	大根、なす、きゅうりをメインに、しょうがやわらび、しその実などを風味豊かに漬け込みました。
添加物	アルコール、調味料(アミノ酸等酸味料
荷姿	800g

商品紹介【業務用商品 No.6】

こちらは会津高砂屋の業務用商品の案内です。



製品名	業務用 三五八漬床
名称	こうじ漬けの素
アレルギー	
特徴	国産の米だけで作った会津伝統の糀漬 けの素。野菜の浅漬だけでなく、肉、 魚の糀漬けにもよく合います。
添加物	調味料（アミノ酸等）、酸味料
荷姿	2kg三方袋 （＊写真は市販用500g）



製品名	業務用 まるごと国産生七味
名称	七味風調味料
アレルギー	なし
特徴	島根県産神出雲唐辛子を主に、山椒の 実、しその実などを風味豊かにブレん ドしたミックススパイスです。
添加物	なし
荷姿	100g



製品名	業務用 発酵柚子胡椒
名称	七味風調味料
アレルギー	なし
特徴	島根県産神出雲唐辛子を主に、山椒の 実、しその実などを風味豊かにブレん ドしたミックススパイスです。
添加物	なし
荷姿	100g三方袋（＊写真は市販用40g瓶）

会津で百年 会津高砂屋

創業明治四五年 「創味愉快」 会津の風土を食卓にお届けします。



会津高砂屋のこだわり

醸造業としての誇り

会津高砂屋は100年以上味噌醤油を醸造してきました。現代表の桑原勇も発酵を学び、大手メーカーで醤油の製造を学んできました。小さい蔵だからこそできる、醸造の奥深さを感じさせる商品づくりを心掛けています。



手作りの良さを残した品質管理

食品を製造する上で欠かせないのが、五感の感性。色合い、香り、触感、音。発酵の進み具合で変化する醸造物だからこそ、その時々での職人の判断が製品の仕上がりを左右します。時代とともに機械を導入しながらも、手作りの良さを残して、昔ながらの会津高砂屋の味を守っています。



会津の風土を感じさせる原料

会津の風土を感じさせる商品づくりの為、積極的に地域の食材を取り入れていきます。味噌の原料の大豆だけでなく、会津高田梅やにしの山椒漬に使用する山椒の葉、会津美里町産エゴマなど。新しい商品づくりにも活用しています。



ご注意

本商品案内は2023年4月1日現在の情報を記載しております。

- 1)原料の調達状況により、この商品案内に反映されずに価格改定を行うこともあります。
- 2)事情により廃版となる商品もありますので、詳しくは会社までお問い合わせください。

お問い合わせ先

合名会社 高砂屋商店

〒969-6539 福島県河沼郡会津坂下町字古市乙141
URL <https://www.kintakasago.com>

TEL **0242-83-2032**

受付時間 平日 8:10~17:00 (日曜・祝日・年末年始を除く)