

事業計画名

北海道の農・畜・水産資源の付加価値向上のための
高品質な米こうじ製造



米粒用崩壊機

斗瓶熟成仕込み



吟醸用コシキ

用途別の米麹生産で発酵文化の可能性を広げる

新しいことに挑戦したいとの思いから、100年続く実家の醸造会社から2016年に独立し、創業した合同会社蝦夷ノ富士醸造。長く手がけていた大手ジーンズカンメーカーの専用醤油を製造しながら、同社の専門分野である「麹」を柱に製品作りに取り組む。

本事業では、水分、温度、湿度を細かくコントロールできる吟醸用甑(コシキ)と米粒をほぐす崩壊機を導入。全国の酒造会社でも導入例の少ない最上級の甑により味噌、漬け物、醤油など各用途に適した蒸米ができるようになった。さらに特注の発酵庫により、理想とする麹菌生育のための万全の環境も整えた。現在、道内を中心に農・畜・水産資源の付加価値向上をはかるべく多くのコラボを行っている。



人気の蝦夷ノ富士醤油

麴で人も自分もワクワクさせたい

パリの一流シェフが指名 高品質「麴」

蒸米と麴菌生育の環境管理を機械化したことによる一番のメリットは、顧客が求めるタイプにピッタリとはまる高品質の麴を作れるようになったこと。これにより、各市町村、各種メーカー、飲食店、一般小売り用と販路も広がり、遠くはパリの有名レストランでも取り入れられるまでに。今や海外でも注目される麴。同社は”どこであっても同じ品質の商品をお届けする”ことをモットーに、目の肥えたユーザーの期待に応えている。

また、本物を作りたいという姿勢は麴だけでなく醤油作りにも貫かれ、素材の旨味、甘み、風味を最大限生かした「蝦夷ノ富士しょうゆ」など人気商品を生み出している。

麴を通して発酵文化を伝承したい

「北海道の発酵文化は歴史的に見て、日本全国から持ち込まれたもの。」と語る池下代表。各地で、各家庭で祖母・曾祖母の代から受け継がれた味噌や漬け物といった発酵食品のレシピのルーツや変遷を研究し、自社でも取り入れるなどして伝承していきたいと考えている。そして、現代の食生活のさまざまな場面に麴の文化をさらに浸透させていくのが同社の目標。そのために麴を使ったレシピの紹介や加工食品開発などに今後も積極的に取り組んでいく予定。



代表社員 池下 雄介

日本では縄文時代から麴とつき合ってきて、試行錯誤を繰り返しながら今の精度の高い麴菌を作りあげた。私は麴屋としてそれをちゃんと受け継ぎたいと思っています。仕事でいつも大切にしているのは「自分がこの麴を作っていてワクワクするかしないか」。今回、酒屋さんでも何軒しか持っていない最高の設備を入れたので、これからも「ぶっちぎり品質の麴」を作っていきたいですね。



TOPIX

無添加!麴が生みだす官能的な旨味と香ほり

一切の添加物・糖類を使わず製造過程でしぼられる「モロミ粕」をヒントに造り上げた発酵ディップ。

ごはんのおともに、チーズにのせて…濃厚な旨味と、ほの甘さが食を誘う! 多くのメディアで取り上げられている人気の新製品だ。

ライスモルトディップ(内容量150g塩分13%)

COMPANY DATA

合同会社蝦夷ノ富士醸造

TEL.0123-76-9135 FAX.011-351-5359

<http://ezofuji-brewing.co.jp/>

住 所 北海道夕張郡栗山町錦3丁目130番地
代表者名 池下 雄介
資 本 金 100万円
設 立 平成28年4月
事業内容 醸造業