

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

⑩

川口御成道味噌 (株式会社アライ)



香高く、コクのある深い味わいが楽しめる麦味噌。
歴史ある川口の味噌醸造が復活した。

江戸時代後期から、川口が全国有数の味噌の産地であったことをご存じだろうか？

大消費地・江戸まで舟で運べる立地を生かして、酒、味噌、醤油などの醸造業が盛んであった。大正期には、御成道（現在の国道122号線）の芝川沿いに倉庫が立ち並んでいた。

戦後の急速な都市化、近代化の波にもまれて一旦途絶えたが、「川口のために出来ることをしたい」という現社長の熱い思いと、地元農家、市民団体の協力によって、2012年秋、川口の麦味噌が復活した。

国産の大豆、米、麦にこだわり、長熟発酵させることで、重厚な味わいが醸し出される。黒に近い色の濃さは、健康に良い成分と旨みを逃がさないよう、大豆の皮まで蒸しているためである。関東特有の辛口味噌。きのこ、しじみなどの味噌汁、肉・魚料理にピッタリだ。日本酒、ワインのつまみにもなるかも知れない。



ギフトセット



芝川での出荷作業の様子（昭和初期頃）

■株式会社アライ

- 1953年 味噌卸小売業「新井商店」として創業
 - 1970年 株式会社アライ設立、業務用酒類・調味食品の卸売業を営む
 - 2014年 川口御成道味噌（麦・米）の生産体制確立（醸造所：社会福祉法人ごきげんらいぶ）
- 代表取締役：新井俊雄
〒332-0012 川口市本町4-1-8 川口センタービル1階
TEL：048-227-0711 URL：https://www.arainet.jp/
(川口支店取引先)