



未来に伝えたい
日本の味。
Tastes of Japan,
for the Future

Our Pick: Producers

東京都練馬区
糀屋三郎右衛門
Nerima-ku, Tokyo, Japan—
Kōjiya Saburōemon



 糀屋三郎右衛門

東京でただひとつの味噌蔵、糀屋三郎右衛門。
味噌の力を信じ、人の手で守り続ける、昔ながらの味噌。

1839年創業、東京都で唯一の味噌蔵・糀屋三郎右衛門。
今もなお、機械に頼らず、仕込みのほとんどを人の手で行っています。
四季ごとの温度や湿度の変化、素材の個性、手の感触、香り——
職人が五感を研ぎ澄ませながら、丁寧に味噌を仕込んでいます。
蔵に息づく麹菌と人の手が育む味噌は、豊かな香りと、どこか懐かしい味わい。
厳選した素材を使い、無添加・天然醸造で仕上げた
「本物の味噌」を、ぜひご堪能ください。

Founded in 1939, Kōjiya Saburōemon is Tokyo's only remaining miso brewery.
Each batch is carefully crafted by hand, guided by the changing seasons and the
artisans' senses.
Nurtured by living kōji and tradition, our miso offers a rich aroma and a gentle,
nostalgic flavor—
pure, natural, and truly authentic.

糀屋三郎右衛門
WEB サイト





未来に伝えたい
日本の味。
Tastes of Japan,
for the Future

Our Pick:
Producers

岐阜県高山市
飛騨高山よしま農園

Takayama, Gifu, Japan —
Hida Takayama Yoshima Farm Co., Ltd.



飛騨高山の豊かな大地の力を信じ、
自然栽培で育てた新鮮野菜で作る無添加食品。

日本の「食」は豊かでしょうか？

輸入された商品が増え、加工技術が発達し、食の選択肢は大きく広がりました。

しかし、日本の豊かな大地で育った作物や、昔ながらの製法で作られた食品は少なくなっています。

「食の基本は農業にある」という信念のもと、肥料や農薬、堆肥を使わない自然栽培にこだわり、余計なものを一切加えない無添加食品を製造しています。

食べる人の健康を願い、素材本来の美味しさを追求した

私たちの製品を、ぜひ味わってみてください。

飛騨高山よしま農園
WEB サイト

From the fertile land of Hida Takayama,
we bring you additive-free foods made with fresh vegetables grown through
natural cultivation—without fertilizers or pesticides.
Believing that agriculture is the foundation of food,
we cultivate each product with care, for both your health and your enjoyment.





未来に伝えたい
日本の味。
Tastes of Japan,
for the Future

Our Pick: Producers

愛知県武豊町
伊藤商店

Taketoyo, Aichi, Japan—
Ito Shoten



時が育む深い旨味と、豊かなコク。

江戸時代から受け継がれる杉桶で三年熟成した、本格豆味噌。

愛知県武豊町にある伊藤商店の「家宝」は、
江戸時代から受け継がれる桶と蔵に棲みついた醸造菌。
幾度もの季節を越え、時を重ねる中で、大切に守り抜かれた麹と職人の技が、
たった二つの素材大豆と塩を、驚くほど深い旨味と豊かなコクを持つ味噌へと変化させます。
一度、伊藤商店の豆味噌を口にすれば、
「これまで食べていた味噌は一体…」と驚くファンも少なくありません。
ぜひ、その味わいを体験してみてください。

At Ito Shoten in Taketoyo, Aichi, their “family treasure”—the fermentation cultures living in barrels and storehouses since the Edo period—transforms just soybeans and salt into miso rich in deep umami and flavor.
Once tasted, many exclaim, “This is nothing like the miso I’ve had before.”
Experience it for yourself.

伊藤商店
WEB サイト





未来に伝えたい
日本の味。
Tastes of Japan,
for the Future

Our Pick:
Producers

鹿児島県加計呂麻島
タイケイ製糖

Kakeroma Island, Kagoshima, Japan—
Taikei Sugar



奄美地方でしか味わえない希少な発酵食品「きび酢」。
夫婦二人三脚で守り続ける、伝統の味。

亜熱帯に属する自然豊かな奄美地方。

その土地で、昔から受け継がれてきたのが、さとうきびを発酵させてつくる「きび酢」。

冷蔵庫のない時代には、食材を守るための保存料として、

そして体をいたわる薬代わりとして、人々の暮らしを支えてきました。

タイケイ製糖では、台風や害虫に弱く、今ではほとんど栽培されていない

在来種のさとうきび「太茎種(タイケイ種)」を用い、

自然の力だけで発酵・長期熟成させた本格きび酢を作っています。

まろやかな酸味が特徴の、まさに幻の一品です。

タイケイ製糖
WEB サイト

Amami, a lush subtropical region, is home to the rare “kibi-su,” a sugarcane vinegar once used as both a preservative and natural remedy.

Taikei Sugar crafts authentic kibi-su from the nearly extinct native Taikei sugarcane, naturally fermented and aged over time for a mellow, distinctive flavor.





未来に伝えたい
日本の味。
Tastes of Japan,
for the Future

Our Pick: Producers

愛知県稲沢市
マミリカズ
Inazawa, Aichi, Japan—
mamirika's



在来種・日本蜜蜂を、未来へつなぐために。
四季折々の花々から集めた、自然の恵み——「百花蜜」。

小さな体で花々を渡り歩く、日本の在来種・日本蜜蜂は、
果物や野菜の受粉を支え、日本の豊かな自然を維持するのに欠かせない存在。
ですが、近年減少の一途をたどっています。

日本蜜蜂とその生態環境を守るための保護活動に取り組むマミリカズでは、
昔ながらの製法を守り、非加熱・非加工にこだわって採蜜しています。
日本蜜蜂が四季折々の野山の花から集めた「百花蜜」とも呼ばれる蜂蜜は、
栄養価が高く、美肌づくりや免疫力アップにも役立つといわれる特別な1滴。
花の香りがふわりと広がる、自然そのもののやさしい甘みをお楽しみいただけます。

Small and gentle, the native Japanese honeybee plays a vital role in pollinating crops and sustaining Japan's rich natural environment.
At Mamirikazu, we work to protect these bees and their ecosystem.
Our "Hyakkamitsu" honey, gathered from seasonal wildflowers, is raw, unprocessed, and made using the traditional tare-mitsu method.
Enjoy its pure aroma and delicate, natural sweetness.

マミリカズ
WEB サイト





未来に伝えたい
日本の味。
Tastes of Japan,
for the Future

Our Pick: Producers

愛知県碧南市
杉浦味淋

Hekinan, Aichi, Japan —
Sugiura Mirin



蔵の中で眠っていた創業当時のレシピを忠実に再現。

「本物の三河みりん」を背負う老舗の挑戦。

日本の食卓に欠かせない調味料、みりん。

昔ながらの調味料のように思えますが、今流通しているみりんのほとんどが
醸造用アルコールと糖類を添加した安価なみりんです。

杉浦味淋が作るのは、もち米・米こうじ・米焼酎の3つだけで作る昔ながらのみりん。

蔵の中で眠っていた創業者のレシピを忠実に再現した「本物のみりん」です。

米を蒸し、麹を育て、時間をかけて熟成した琥珀色に輝くみりん『愛櫻』は、
メープルシロップのように濃厚な甘みと芳醇な香りが特徴。
これまでのみりんの概念を覆す逸品です。

Many mirin products today are made with added brewing alcohol and sweeteners.
Sugiura Mirin, however, crafts authentic mirin from just glutinous rice, rice koji, and
rice shochu, following the original recipe handed down since its founding.

Aged for six months, it develops a rich amber color, a maple-like sweetness, and a
deep, elegant aroma—an exceptional mirin in every sense.

杉浦味淋
WEB サイト





未来に伝えたい
日本の味。
Tastes of Japan,
for the Future

Our Pick:
Producers

兵庫県姫路市
前原製粉株式会社

Himeji, Hyogo, Japan —
Maebara Seifun Co., Ltd.



日本の「米文化」を、未来へ。
明治末期から続く老舗が生み出す「日本の味」。

兵庫県姫路市の老舗、前原製粉。
白玉粉やもち粉、餅やきな粉など、伝統的な「日本の味」を守り続けています。
私たちのこだわりは、安心・安全であること。そして、素材そのものの美味しさを届けること。
余計なものは加えず、自然な味わいをそのままに、ひとつひとつ丁寧に仕上げています。
「食べた人が思わず笑顔になること」——それが、ものづくりの原点であり、
これからも変わらない前原製粉のモットーです。

Maebara Seifun is a long-established company in Himeji, Hyogo.
We preserve traditional(Japanese flavors)such as shiratamako (rice flour) and
kinako (roasted soybean flour).
Our priorities is safety, reliability, and the natural tastes of ingredients.
Without unnecessary additives, we carefully craft each product to deliver authentic flavor
and smiles.
This unchanging motto has guided Maebara Seifun for generations.

前原製粉株式会社
WEB サイト





未来に伝えたい
日本の味。
Tastes of Japan,
for the Future

Our Pick:
Producers

岩手県奥州市
ヨンボファクトリー
Ōshū, Iwate, Japan —
Yonbo Factory's



知る人ぞ知るブランドりんごを、新鮮なうちにじっくり乾燥。
旬のりんごの旨味を凝縮してお届けします。

「農業をもっと身近に」と、水耕栽培や食品乾燥器などの販売を行うヨンボファクトリー。自社商品の家庭用食品乾燥器で、1つ1つ丁寧に作っているのが『りんごのヘルシーチップス』です。使うのは、市場関係者に「美味しいブランドりんご」として有名な岩手県奥州市江刺産のりんご。鮮度が命とされるりんごを、新鮮なうちに1枚1枚丁寧にスライスし、じっくりと乾燥させています。乾燥させることで、りんごの持つ香り、旨味がぎゅっと濃縮。砂糖を使わなくても、十分に甘く、お子様のおやつにもオススメの1品です。

ヨンボファクトリー
WEB サイト

“Bringing agriculture closer to everyday life” — Yonbo Factory develops tools such as hydroponic systems and food dehydrators. Using their own home-use food dehydrator, they carefully craft Healthy Apple Chips one slice at a time. The apples come from Esashi in Ōshū City in Iwate Prefecture, known for its exceptional brand apples. Fresh apples are thinly sliced and slowly dried, concentrating their natural aroma and sweetness.

