

会社概要

- 【社名】 九重味淋株式会社
【代表者】 代表取締役 石川総彦
【本社・工場】 愛知県碧南市浜寺町2丁目11番地
tel: (0566) 41-0708
【支店】 【名古屋支店】
愛知県名古屋市中区新尾頭2丁目2-32
勢州館金山ビル7階
tel: (052) 671-8991

【東京支店】
東京都台東区三筋2-10-14
アメニティハイツ小川202号室
tel: (03) 5846-9930

- 【創業】 安永元年(1772年)
【会社設立】 昭和20年4月2日
【資本金】 72,000,000円
【従業員数】 76名(パート含む)
【事業内容】 本みりん等の酒類の製造販売
食品等の製造販売
【web】 <https://kokonoe.co.jp>
【関連会社】 コノエフーズ株式会社
愛知県碧南市港本町4-38
tel: (0566) 41-9991
【創業】 安永元年(1772)
第22世石川八郎右衛門信敦が大濱村
(現在の愛知県碧南市)でみりんの製造を開始
天明7年(1787)
1706年建造の大蔵を鳴海町(現:名古屋)より移築
昭和20年(1945)
個人経営を九重醸造株式会社に改組
昭和33年(1958)
東京都に東京事務所を開設
九重味淋株式会社に改称
昭和50年(1975)
会社設立30周年を記念し、
九重みりん時代館・潮蔵を竣工
昭和62年(1987)
名古屋市内に名古屋支店を開設
東京営業所を支店に昇格
平成6年(1994)
碧南市に調整調味料の新工場建設
上海東發醸造有限公司設立
平成16年(2004)
味淋餐饮管理有限公司(上海)有限公司設立
平成17年(2005)
「大蔵」が文化財建造物に登録
平成22年(2010)
調整調味料工場をコノエフーズ株式会社として分社化
平成30年(2018)
本社内にレストラン&カフェ K庵(ケーアン)、
直売店 石川八郎治商店を開業
令和4年(2022)
創業250周年を迎える冷菓事業を開始

お問い合わせ先



お気軽に
お問い合わせ
ください！

九重味淋株式会社 名古屋支店(担当:柴田)

お電話のお問い合わせ 052-671-8991

webからのお問い合わせは下記URLをご入力または
右記の二次元バーコードからアクセスください。

https://kokonoe.co.jp/original_honmirin/original-contact/step01



KOKONOE



あなたが大切に
育てたお米で、
「玄米本みりん」を
つくりませんか。



日本の健康的な食文化を世界へ 玄米を使った初めての試み

九重味淋は、日本の伝統的な食文化に根ざし、「玄米本みりん」を開発しました。開発の原点は、「日本の玄米の魅力を世界に伝えたい」という想い。

主原料には国産玄米を100%使用し、風味と品質に徹底的にこだわりました。健康志向が高まる中、玄米本みりんはそのニーズに応えるだけでなく、「日本発の新しいおいしさ」を楽しんでいただける商品として仕上げています。

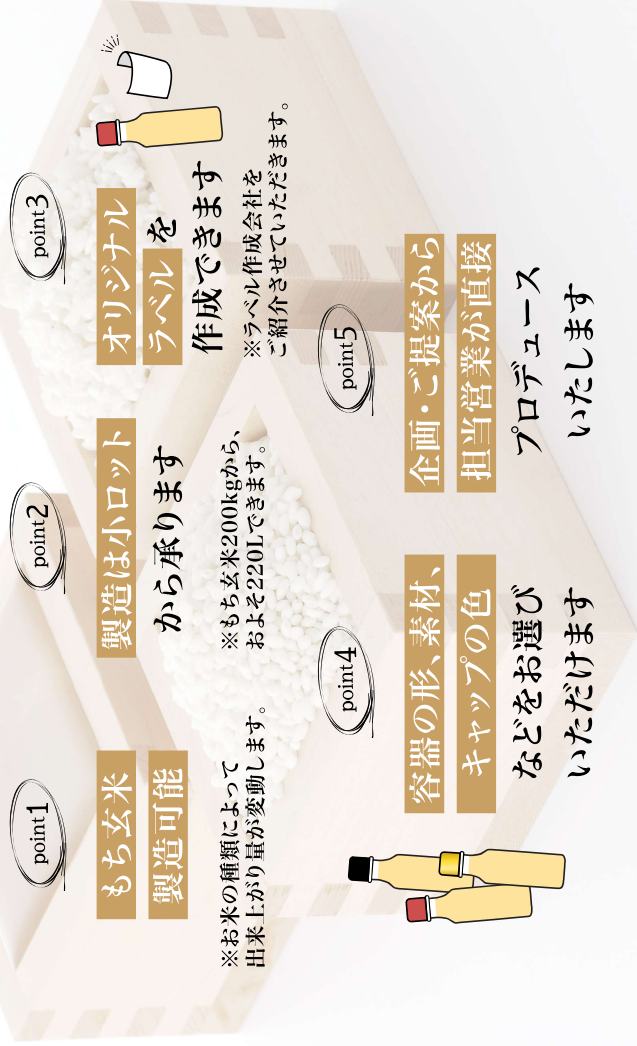
玄米を主役に据えたことで、これまでにない価値を世界に提案できると確信しています。

九重味淋は、玄米に秘められた可能性を磨き上げながら、国産米の消費拡大にも貢献していきます。

この挑戦を通じて、日本の米が持つ魅力をさらに広めていきます。

オリジナル本みりん

5つのポイント



オリジナル本みりん

製造工程

仕込み後、9ヶ月ほどで納品となります

お打ち合わせ

担当者が必要書類、お米の種類、商品ラベル等のお打ち合わせを致します。ご不明点やご質問は、担当者へご相談ください。

仕込み

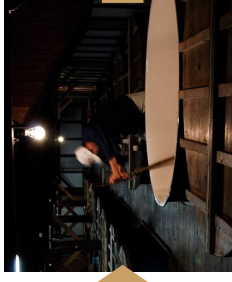
みりんづくりは、良質のうるち米を二層にかけて米こうじにする「こうじづくり」から始まります。こうじができた後、新穀頂いたお米と、米こうじ、しょうちゅう(又は醸造アルコール)を職人の手作業で混ぜ合わせます。



※写真はイメージです



※写真はイメージです



※写真はイメージです

糖化熟成

仕込みから圧搾されるまで「もろみ」を一定温度で約1ヶ月ほど糖化熟成させます。その間甘みが均一にいきわたるよう、一週間ごとにもろみを混ぜる「權入れ」を行います。

圧搾

1ヶ月後、糖化熟成した「もろみ」を通袋に詰め「圧搾機」で搾ります。上から徐々に圧力を加え、2日間かけてゆっくりと搾ります。搾り終わったら、右通・火入れを行いはいよいよビン詰め作業へと移ります。



※写真はイメージです

ビン詰め

九重味淋「兵衛工場」で、本みりんをビンに詰めていきます。その後、詰めたびんにラベルを貼っていきます。



納品

完成した商品をお客様の手元へお届けします。色や風味、香り、見た目はいかがでしょうか？気になることがありましたら、担当営業までご連絡くださいませ。

オリジナルラベル・キャップイメージ



赤・金・黒などご用意しております。詳細は営業担当までご連絡ください。