株式会社石井味噌

松本市理橋1丁目8番1号

事 業 内 容 味噌製造・販売、味噌を中心にした 飲食業

創 業 年 1868年 (慶応4年)

創業時の屋子

創業時の事業 味噌醸造業





信州では古くから「三年味噌に余念(四年)なし」と言われてきました。春に仕込まれ、土用、寒を越し、翌年の土用・寒を再び過ぎて(土用・寒を二度越す)充分に熟成され、翌々年つまり三年目より出荷される味噌を三年味噌と称し、その「味・香り」は共に最高品として重宝がられ、これがまた信州味噌本来の姿です。弊社は、創業より伝統の味噌造りを守り続けてまいりました。日本の伝統食文化を守り、日本のみならず世界の人々の、真に豊かな食生活と健康づくりに貢献していきたいと考えています。