



## 伝統の技が織りなす極上醤油 約3年かけて“育てる” 「丸中醸造醤油」

### ▶会社DATA 丸中醤油株式会社

- 本社／滋賀県愛知郡愛荘町東出229
- 設立／1968(昭和43)年
- 代表／中居 真和
- 従業員数／9名
- 事業内容／醤油の製造販売、醤油加工製品の製造販売、調味用食品の販売
- 問い合わせ先／TEL:0749-37-2719 ■URL／http://www.s-marunaka.com/

創業は寛政末期(1800年頃)。200年以上脈々と受け継がれてきた伝統の技で醤油造りを続けているのが、愛知郡愛荘町にある丸中醤油株式会社だ。江戸時代後期に建てられた「大蔵」をはじめ、今も使われている同社の蔵は、国の登録有形文化財に指定されている。

その蔵で約3年かけて熟成され、出来上がるのが「丸中醸造醤油」だ。「時間をかけるものこそ価値がある」と断言する中居社長は、「古式製法」という自然の営みに任せた醤油造りを続けている。3年熟成を基本に、温度管理を一切せず、蔵人の五感と江戸時代から蔵に棲

みつく醸造菌により醤油を“育て”ている。

その工程は、麹こうじを塩水に漬けこむ際に吊るした袋に塩を入れ少しずつ時間をかけて溶かす「塩吊り」という同社独自の製法や、「舟絞り」といわれる袋の重みでもろみから醤油を搾り出していく製法等、代々受け継がれてきた伝統の技のみを用いている。

時間をかけて醸造された醤油は味わい深い旨みと香りに優れ、さまざまな料理を引き立たせると、有名料理人も絶賛。古来の製法を守り、この味を造り続けてほしいとの声が寄せられる。

### SHIGAGIN TOPICS

## 「ユニセフ外国コイン」35.6kgを贈呈 ～全店で募金活動を展開～

当行は1月18日、「ユニセフ外国コイン」贈呈式を開催しました。旅行や出張等で海外に行かれたお客さまから募金いただいた外国コイン35.6kgを、世界の子どもたちに役立てていただくため、公益財団法人滋賀県国際協会を通して公益財団法人日本ユニセフ協会へ寄贈しました。

これは社会貢献活動の一環として、全店の店頭で「ユニセフ外国コイン募金箱」を設置して、ご来店いただいたお客さまを対象に募金活動を実施し、集まったものです(実施期間:2014年7月1日～9月30日、2015年7月1日～9月30日)。

日本ユニセフ協会に集められた外国コインは、世界150以上の国と地域で、安全な飲み水や衛生施設の普及、初等教育の普及、過酷な状況下にある子どもの保護、緊急救援などの活動に大切に使われます。ご協力いただいたお客さまのご厚意に感謝いたします。誠にありがとうございました。

当行は、CSR(企業の社会的責任)を「社会の持続可能な発展のために、社会の一員である当行が果たすべき責任」と位置付け、「環境」「福祉」「文化」を3本柱としたCSR活動を今後も展開してまいります。



大道頭取(左)から(公財)滋賀県国際協会 甲斐常務理事(右)へ、目録と外国コインが贈呈されました