

高尾商店

穴水町

米作りに取組む

代々続く波の音響く麴屋

■取り扱っているもの

品目	出荷時期	生産量 (年間)
・かぶと味噌	通年	20t
・能登深層水味噌	11月～*	150kg
・能登の こしひかり味噌	11月～*	150kg
・塩麴	通年	220kg
・麴	11月下旬～3月末	10t

*商品がなくなり次第終了します。

■セールスポイント

穴水町で代々続く麴屋で、40年前に味噌造りを始めました。

平成7年に、高齢化により離農が進む甲地区において、農業の衰退を阻止するために地区の4名の農家と共に農事組合法人カブトファームを立ち上げ、麴の原料となるお米の生産を始めました。現在は、麴に使用する米はすべて自分たちで生産しています。大豆は、約半分が地元の農家から仕入れています。

定番商品の「かぶと味噌」は、ちょっと辛めですが、それは魚や海草の味噌汁に良く合うからです。また、大豆の煮汁も使っているため、少し柔らかめの仕上がりになっています。

「能登のこしひかり味噌」は、能登産のコシヒカリ玄米だけで作った麴を使用しています。

「能登深層水味噌」は、能登町の海洋深層水からできた塩と水を使用しています。

「ざいご味噌」の「ざいご」は「田舎」という意味で、コシヒカリの麴の他にモチ米の麴も使用しており、甘みがあるのが特徴です。他の3つの味噌は、味噌汁向きですが、「ざいご味噌」はなめ味噌として野菜などにつけて食べてもおいしいです。

最近始めた「塩麴」は、コシヒカリの麴と珠洲の塩を使って作っています。完全に殺菌していないため、麴菌が生きているのが特徴です。



代表者 高尾 良雄 (たかお よしお)
 担当者 高尾 智之 (たかお ともゆき)
 連絡先 〒927-0211 鳳珠郡穴水町字甲ソ-119
 TEL : 0768-58-1234 FAX : 0768-58-1235