

八丁味噌

生産地：愛知県

登録団体：愛知県味噌溜醤油工業協同組合
八丁味噌協同組合



農林水産大臣登録第49号



特性

赤褐色で色が濃く、適度な酸味、うまみと苦渋味といった他の味噌にない独特な風味を有する。愛知県民の濃い味を好む嗜好と相まって「名古屋めし」の代表的な調味料として定着。

地域との結び付き

愛知県は高温多湿な気候であり、製麹過程で腐敗が発生しやすいという自然条件の下で、天保、弘化、嘉永頃(約200年前)には、塩と大豆を用いて安全に味噌作りができる味噌玉作り製法が定着した。気温が高いことにより、熟成において大豆の分解が進みやすい。また、高温多湿な気候にある愛知県では、塩分・栄養価の高い味噌が好まれた。

愛知県味噌溜醤油工業協同組合 愛知県名古屋市中区栄1丁目16番7号 <http://www.aichimisotamari.or.jp>

八丁味噌協同組合 愛知県岡崎市八丁町69番地 <https://www.hatcho.jp/>