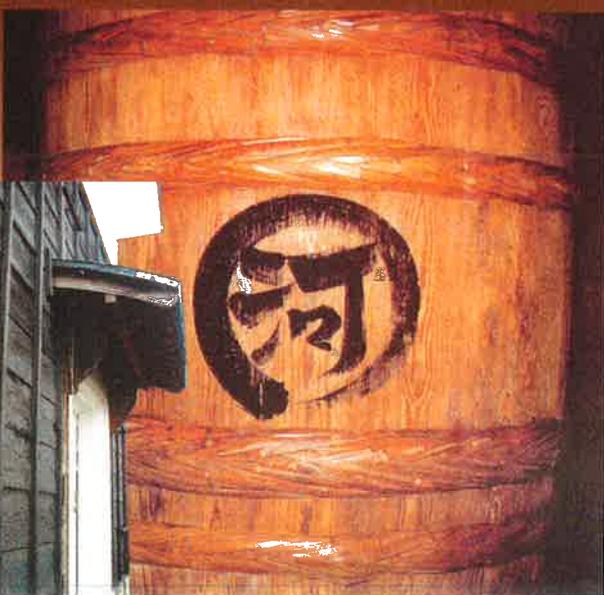


# 約二三〇年前から培われた、モノづくりの心。

マルカワみその源流は、約二三〇年前の江戸時代に、当時この地方の地主であった河崎仁左工門の弟として、高二〇石を持って初代河崎宇右工門が分家独立し米作りを始めたところにあります。そして、大正三年に六代目河崎宇右工門が手作り味噌用の米麴づくりをはじめたのが、味噌作りの第一歩となりました時代の移り変わりとともに、農家から麴屋へ、そして味噌屋へと、今日まで歴史を刻んでまいりました。

米作り二三〇年・味噌造り九〇年。時代が大きな進化を遂げ、機械も近代化されてきましたが、お客様から美味しいといっていただけの一言を、無上の喜びとする、創業当時と変わらぬ熱い思いは、マルカワみその根底に今も脈々と流れ続けています。



時代と共に物質的に豊かになった反面、環境問題や食品汚染がおこり、食生活がコンビニエンス化、ファーストフード化していく中で、二年寝かした有機味噌づくりをはじめました。平成四年オーガニック原料の大豆と、米の自社栽培に着手。平成七年には、取引先とのコラボレーションにより、OCIAの認定工場の資格を取得し、オーガニックの米・麦味噌の生産をスタートさせ、翌年OEMにて海外への出荷を開始しました。さらに平成九年には、農業部門でJONNA

の有機認証を取得。平成十三年にはOCIAジャパンにて、北陸味噌業界最初の有機認定工場となりました。「限りなく自然・天然に近い素材と製法を用いた味噌造り」を理念に掲げ、腕を磨き、商品を磨き、自然と人間が共存できる輝かしい日本の未来に向けて、有機味噌造りにチャレンジし続けています。

※OCIAアメリカの有機認証団体  
 ※OCIAジャパン日本の有機認証団体  
 ※JONNA日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会の略で日本の有機認証団体

# 時代を呼吸する、有機味噌造りへ。

