マルカワみその歴史

1772 年（安永 2 年）
福井県武生(現、越前市)にて、初代が米作りを始める

1914 年（大正 3 年）
創業　六代目が手作り味噌用の麹造りを始める
七代目では麹に加え、味噌造りに着手

1986 年（昭和 61 年）
八代目 マルカワみそ株式会社に改組

1992 年（平成 4 年）
マルカワみそ第二事業部を設立
自社田自社栽培による有機米、有機大豆の栽培開始

1995 年（平成 7 年）
第二事業部を子会社化
農業生産法人有限会社瑞穂を設立
コラボレーションで OCIA 認定工場取得
有機味噌の生産開始

1996 年（平成 8 年）
OEM にて有機味噌の海外販売開始

1997 年（平成 9 年）
有限会社瑞穂　JONA 有機認定取得

2000 年（平成 12 年）
九代目　河崎　宏　代表取締役に就任
有限会社瑞穂解散
有機米、有機大豆生産農家と提携

2001 年（平成 13 年）
北陸で味噌業界第一号の有機 JAS 認定工場取得
麹菌の自家採取に成功
天然麹菌仕込みの「有機みそ日本」他を商品化



蔵つき麹菌とは醸造製法の一つで昔ながらの製法です。しかし、明治以降には純粋培養の技術が導入され、蔵元で麹菌を採取することは廃れて行きました。
マルカワみそでは昔ながらのお味噌を今でも当たり前のように作りたい…という想いから、種麹菌を味噌蔵から自家採種して味噌作りをしております。

2006 年（平成 18 年）
少人数私募債発行
日本で3人しかいない桶師 上芝 雄史 氏（大阪府堺市）に
100 年使える二十石の木桶を注文
側板に百年後の輝かしい日本の未来へのメッセージを記入
この桶で仕込んだみそを「未来」と名づける

2007 年（平成 19 年）
1 月の寒に「未来」第一作を仕込む、100 年後に向けて
第一歩を踏み出す　「未来」販売を始める

2009 年（平成 21 年）
非有機味噌の生産を廃止　大規模な桶の修理を依頼
同時に 1000 キロ単位の新桶を購入

2010 年（平成 22 年）
マルカワみそ農業部門を設立　大豆・大麦・なたねを
自然栽培にて生産を始める
マルカワみそのほとんどの味噌が有機栽培の味噌になる

2012 年（平成 24 年）
塩麹がブーム。麹を中心とした醗酵食品がフォーカスされる
手作り味噌教室の開催など、ご家庭の技術指導も行う

2014 年（平成 26 年）
マルカワみそ創業 100 年目を迎える
マルカワみその新工場を設立

2020 年（令和 2 年）
マルカワみそ株式会社は、国際認証であるFSSC22000を取得



会社概要

名　　称	マルカワみそ株式会社
創　　業	1914 年(大正 3 年)12 月
代 表 者	代表取締役　河崎　宏(みそ製造 1 級技能士)
資 本 金	1000 万円
製造品目	有機みそ、有機麹、甘酒、もろみ、はまな味噌、無添加即席味噌汁 他

OCIAジャパン 01-016B

PERRY JOHNSON REGISTRARS, INC. / UKAS MANAGEMENT SYSTEMS 0105
FSSC 22000
マルカワみそは国際認証FSSC22000を取得
認証範囲「味噌、麹、甘酒」

越前有機蔵
河 マルカワみそ 株式会社
〒915-0006 福井県越前市杉崎町 12-62
TEL 0778-27-2111　FAX 0778-27-2877
0120-25-8686
info@marukawamiso.com
URL https://marukawamiso.com
マルカワみそ 検索
スマホはコチラ

越前有機蔵
河 マルカワみそ
Company brochure & Product catalog



国産・有機の 味噌



カップ 400g

※デザイン 画家
三田村和男 氏(越前市出身)

桶づくりから始めたみそづくり
①自然栽培みそ 未来

国産 有機 自然 自家採種菌

原料は自然栽培の米と大豆、食塩はキパワーソルトに塩田結晶塩を使用。蔵に住み着いている天然の麹菌を使用した数量限定の米みそ。マルカワみそ、渾身の作です。



カップ 400g

要冷蔵

国産 有機 自然 自家採種菌

②自然栽培 白みそ

蔵に住み着いている天然の麹菌で製麹し、福井地方に昔から伝わっていた自家採種の技法を取り入れて、巧みな技術で熟成させました。原料は農薬も肥料も使用していない自然栽培の大豆と米を使用しております。



国産 有機 自家採種菌

③有機みそ 日本

蔵に住み着いている天然の麹菌を自家採種し、国産有機大豆と国産有機米で仕込んだみそ。マルカワみそだけの特別仕立てのお味噌です。

カップ 600g　スパウト 345g



カップ 600g
スパウト 345g

④有機みそ 麦みそ

国産有機大麦と有機大豆を使って仕込んだ有機麦みそ。麦の香ばしい風味を贅沢にお楽しみいただけます。

国産 有機 自家採種菌

⑧味噌道楽

マルカワみそで 30 年以上愛され続けている甘口みそです。
カップ 600g

国産 自家採種菌



カップ 600g
スパウト 345g

⑤有機みそ あわせみそ

「有機みそ」と「有機麦みそ」をブレンドした「有機あわせみそ」です。まろやかな味のコクと旨みのハーモニーをお楽しみください。

国産 有機 自家採種菌



カップ 600g

⑥有機みそ ヴィバルディ

有機米と有機大豆を贅沢に使い、作曲家ヴィバルディのクラッシック音楽を聞かせて熟成させました。国産有機米と有機大豆のまろやかな交響曲をお楽しみください。

国産 有機 自家採種菌



カップ 400g

⑦有機みそ 二年みそ

マルカワみその米みそを 2 年以上寝かせたお味噌です。熟成期間 1 年では絶対に味わえないコクと色合い、そして香りをお楽しみください。

国産 有機 自家採種菌

⑩越前有機はまな味噌

添加物は一切使用せず、砂糖と塩のみで味付けしたやや甘めのおかず味噌。ナスの食感とゴマの風味が食欲をそそります。
カップ 150g・500g

有機 自家採種菌 要冷蔵

⑪越前有機もろみ味噌

古くから地元福井に伝わるおかず味噌。
ご飯に合うのもちろん、お酒のおつまみとしても美味しくいただけます。
カップ 150g・500g

有機 自家採種菌 要冷蔵

有機の表示品は原料が有機品ですが、加工工程で(外注等)によって有機 JAS マークのつかないものもあります。



味噌作りセット

農薬・化学肥料不使用の原料と味噌作りに便利なキットをご用意。マルカワみそは手作り味噌を応援します！

自然栽培
⑲手作り味噌セット

自然栽培の麹と大豆を使用した中辛タイプの手作り味噌セット。

玄米タイプ　出来高約 6kg・3kg
白米タイプ　出来高約 6kg・3kg

国産 自然 自家採種菌

有機栽培
⑳手作り味噌セット 中辛

農薬・化学肥料を使わない原料を使用した中辛の手作り味噌セット。

玄米タイプ　出来高約 6kg・3kg
白米タイプ　出来高約 6kg・3kg

国産 有機 自家採種菌

有機栽培
㉑手作り味噌セット 甘口

農薬・化学肥料を使わない原料を使用した甘口の手作り味噌セット。

玄米タイプ　出来高約 7kg・3.5kg
白米タイプ　出来高約 7kg・3.5kg

国産 有機 自家採種菌

有機栽培
㉒手作り麦味噌セット

農薬・化学肥料を使わない原料を使用した手作り麦味噌セット。

中辛タイプ　出来高約 6kg

国産 有機 自家採種菌

麹

原料にこだわり、ひとつひとつ真心を込めて手作りした生麹です。



⑫自然栽培米麹

国産 自然 自家採種菌 要冷蔵

自然栽培の米と蔵に住み着いている天然の麹菌で作られた米麹。
玄米麹　500g・1000g　白米麹　500g・1000g



⑬有機米麹

国産 有機 自家採種菌 要冷蔵

有機の米と蔵に住み着いている天然の麹菌で作られた米麹。
玄米麹　500g・1000g　白米麹　500g・1000g



農薬・化学肥料不使用
⑭麦麹

国産 自家採種菌 要冷蔵

希少な国産の農薬・化学肥料を使用しない大麦と、蔵に住み着いている天然の麹菌で作られた麦麹。　500g・1000g



農薬・化学肥料不使用
⑮豆麹

国産 自家採種菌 要冷蔵

国産の農薬・化学肥料を使用しない大豆と、蔵に住み着いている天然の麹菌で作られた豆麹。　500g・1000g

大豆

農薬・化学肥料を使用せず手間ひまかけて栽培された大豆です。



⑯自然栽培大豆

国産 自然

農薬・肥料を使わず、手間ひまかけて育てられた自然栽培の国産大豆。
650g・1300g



⑰有機大豆

国産 有機

農薬・化学肥料を使用せずに栽培された国産大豆。
650g・1300g

⑱有機さといらず大豆

国産 有機

砂糖がいらないほど旨みが強いことから名づけられた大豆。
650g・1300g

あまざけ

国産有機米を使用した砂糖不使用・ノンアルコールの甘酒です。
米麹の甘酒は「飲む点滴」といわれ、お子様から中高年の方まで幅広くお楽しみいただけます。



自然栽培
㉓玄米甘酒

国産 自然 自家採種菌

砂糖不使用。玄米麹だけで作られたノンアルコールの甘酒。
粒タイプ　200g　すりタイプ　200g



㉔有機白米甘酒

国産 有機 自家採種菌

砂糖不使用。白米麹だけで作られたノンアルコールの甘酒。
粒タイプ　200g　すりタイプ　200g

塩こうじ

万能の調味料。肉や魚のうまみを引き出します。



自然栽培
㉕塩麹タレタイプ

国産 自然 自家採種菌

自然栽培の米麹と未精製の粗塩を使って作られた塩麹。
玄米タイプ　150g　白米タイプ　150g



自然栽培
㉖塩麹手作りセット

国産 自然 自家採種菌

自然栽培の米麹と未精製の粗塩を混ぜた塩麹手作りセット。
玄米タイプ　　白米タイプ