

芦屋 有限会社六甲味噌製造所

関西・芦屋で100年以上の伝統を誇る味噌蔵。素材と製法にこだわり、地元の風土を映す「まろやかさ」「甘み」「旨み」を追求する発酵食品の専門家。

百年の発酵文化を、これからの食卓へ

大正7年（1918年）創業の老舗味噌屋で、伝統的な天然醸造法を守りながら、素材の質を最優先にしています。厳選した国産の大豆、米、麦、塩、特に兵庫県産の食材を多用し、米糀（こうじ）をたっぷり使うことで、風味豊かでコクの深い味噌を造ります。また、「白みそ」「赤みそ」など複数の味噌タイプを展開しつつ、料理や食文化に合わせた味のバリエーションを大切にしています。さらに、「完熟みそ」「調理みそ」「おかず味噌」「甘ざけ」など、伝統だけでなく時代のニーズに応じた商品開発にも積極的です。



有限会社六甲味噌製造所の強み



長い歴史と伝統に裏打ちされた品質

100年以上の歴史を持つ六甲味噌は、天然醸造の手法を守り続けています。添加物を使わない「完熟みそ」など、自然に近い形で味噌を育てる姿勢が、味や香りを重視するプロの料理人からも高く評価されています。



地域素材と地元風土へのこだわり

兵庫県産大豆や米、但馬の黒大豆、明石の鯛、養父市の山椒など、できる限り地域の素材を活かすことで、地域の味を表現しています。兵庫の文化や風味を商品に表現することで、地域のお客様にとっての親しみや信頼感に繋がっています。



OEMも対応する商品開発力

食品加工メーカーやレストランなどの法人顧客に業務用味噌を提供するとともに、OEM商品開発の依頼を随時受け付けています。差別化を求める法人ニーズに応える形でオリジナル製品の企画・製造にも柔軟に対応をしています。

今後の展開

これまで培ってきた伝統的な味噌づくりと地域素材へのこだわりを土台に、今後はさらに味噌のバリエーションを広げていくことを目指しています。従来の赤味噌や白味噌に加えて甘ざけやデザートなど新しい発酵食品を開発し、食卓における味噌の楽しみ方を多様化させる一方、企業とのコラボや産学連携を通した新たな視点での商品開発などを進めていきます。



会社概要

【住所】 兵庫県芦屋市楠町 11-16

【代表取締役名】 長谷川 照起

【電話番号】 0797-32-6111

【事業内容】 味噌の製造

