

みそしるべり

31号

おかげさまで

西本町店開店10周年



越後けぞ西本町店の前身は江戸時代後期に北前船による廻漕問屋を創っておりました。

当時の柏崎町は政治や経済の中心地で港のあった西本町は大変栄えていた

そうである北海道の海産物と

日本酒を船海してそれぞれの港町で地場の産物を買って付けて都市部に運び財をなした大旦那も生まれてそうです。

しかし陸上の交通機関が発達するにつれて商家の営業は傾きはじめていた。そんな中「お家再興」ということで寺泊から嫁いでこられた「十代」という室(奥方)が更家の家業である醤油醸造法を修得して来られ自からその仕事に

当り大変な努力によって家業として

再興することができました。

現在の「十代紫」という印の



醤油はこの十代さんの名をとり印銘したものであります。創業一八〇年と一丁で申しまして

当家の家史を語り継ぐべきと、代も順風満帆ではなりましたが、この激動の時代先代のまを

改めて肝に銘じたいはこの伝統の味を大切に

皆様へ上質な商品をお届けしてまいります。



＜材料＞

中14本
ふき 1kg
しょうゆ(4代紫) 1kg
だし汁 2kg
砂糖 大さじ2
酒 大さじ2
900ml (少々)

＜作り方＞

1. ふきは、鍋の大きさに切て軽く塩をして振すりし、たっぷりの湯の中で茹で、そのまま2、3時間浸してさらす。

2. 1のふきは長さ5、6cmに切り、だし汁、酒を入れて中火でゆき、煮込む。3. 水分がなくなってきたら、砂糖を加え、更に煮込む。煮込み終わるまで煮詰める。煮込み終わるまで煮詰める。

「越後柏崎七街道 風土食カレシ」より

えとせとろ ～みそ屋カリンのひり言～

数年前、建物の傷みによりお隣の建物に店舗を移しました。直販店の西本町店(にほんちやうてん)としてオープンしてから約7年ほど経つことでした。古くから、この地に縁があり、建物を移すことなくはいけなくない時、この土地から愛されずにはいけなかった！と喜んだものです。

越後けぞ西本町店(えちごにしにほんちやうてん)という店名は、少し長いようにも思いますが、想い入れのある土地の名なので、「ここにあり！」という気持で、個人的に、越後けぞ、深い名なので、これからこの新潟の港町から越後の味をいとお届けしてまいります。



先日ふきのはいてみつけた。お家でもう名前がかりました...

越後 みそ西 西本町店

〒945-0066 柏崎市西本町1丁目3番21号
TEL/FAX 0257-21-0039
<http://www.echigomiso.net>

