



会津の名産「車麴（くるまふ）」製造 ～明治から変わらぬ味～

明治20年代の創業以来、材木町から御旗町へと場所は変わりましたが、一貫して焼き麴とこんにやくを製造してきました。
焼き麴は、冠婚葬祭等、様々な席の料理に使われる名脇役。当店は、こぶゆに入れる豆麴のほか、丸い輪の形をした車麴などを作っています。
車麴はすき焼きにも入るほどで、会津では非常に身近な食材です。
特に当店の車麴は名産として知られ、あちこちの土産物屋に並ぶほか、全国各地から問い合わせもあるほどです。



巻いて、焼いて ～すべて手仕事～

身近な車麴ですが、その造り方はいたってシンプルです。
杉の棒に小麦グルテン生地を「巻きつけて、焼いて」を計3度繰り返す、約2時間掛けて細長い麴の形に焼き上げます。棒から抜いて2日ほど落ち着かせ、一度蒸してから切り分けます。さらに3～4日ほど陰干しして仕上げます。
単純な作業ですが、グルテン生地造りやその巻きつけ、焼き加減のチェックはすべて手作業です。このため大量生産はできませんが、ベテランの技に支えられた味には自信があります。そして当店の車麴、最大の特徴は炭火焼です。



頑固なまでの炭火へのこだわり ～手間はかかる、でも味には代えられない～

当店は、車麴の焼き上げに今でも炭火を使っています。
火加減を安定させるため、絶えず炭の位置や燃え方を確認して、強火や弱火を使い分けて仕上げています。夏の現場の暑さは、かなりのものです。
ガスならば、確かに火の管理は楽。しかし炭ならではの豊かな香り、遠赤外線効果によって内側からも熱が加わった仕上がり、これらにこだわると今の方法を変えることは考えられません。
「うまさが違う」。皆様のこうした声が励みになります。



「ここにしかない」という誇り

昔はお盆や決まった時期にしか出回らなかった焼麴製品ですが、新しい食べ方も研究され、年間を通じた商品となっています。特に当店の車麴は炭火へのこだわりが支持され、当店を代表する定番商品となっています。
少ない従業員でこつこつと続いてきたお店ですが、「ここにしかない」製品を生み出している誇りを胸に、これからも皆様に喜ばれるよう精進していききたいと思います。