

創業者から受け継いだ 変わらない製法・味

昔ながらの木樽に漬け込む

高菜は春先に収穫後、まず天日干しをします。天日干しすることで食感を残しながら、甘さを増すことができます。

その後、樽に漬け込み四カ月から一年間乳酸発酵させます。この乳酸発酵には、高菜本来の乳酸を利用していますが、木樽に漬け込み発酵させることで、木樽に元々生息している乳酸菌により、発酵がスピードアップし、さらに深い味わいが生まれます。



昔ながらの木樽



高菜を塩ウコンで漬込む様子

妥協しない 味付けへのこだわり

高菜も唐辛子も自然のものであるため、例え同じ分量を使ってもその時々で微妙な違いがあります。そのため、スタッフが味を三回以上確認して一樽ずつ塩分などを調整、同じ味付けでも確認をすることで、いつでも同じ味をご提供できるように心がけています。



一次発酵が終わった高菜を手作業で洗う様子



かくはん機に高菜を入れ味付けをしている様子

丁寧な手作業

収穫した高菜は、隙間ができないように全て手作業で樽に漬け込んでいきます。

味付けではいつもと変わらないおいしい味を提供し続けられるように、袋詰めでは異物混入がないようにしっかりと目を見張り、高菜一枚も落とさないように、とにかく丁寧な作業で安心安全な商品の提供を心がけています。



20年目の超ベテランスタッフ

高菜を手作業で袋詰めする様子



森田工場長!

1袋ずつX線検査している様子

