

2025年11月21日

報道関係各位

株式会社 JFLA ホールディングス



~第 66 回全国味噌鑑評会~盛田株式会社「名古屋八丁みそ」農林水産大臣賞を受賞

株式会社 JFLA ホールディングス (本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)の子会社である盛田株式会社 (本社:愛知県名古屋市/代表取締役社長:檜垣周作)は、一般社団法人中央味噌研究所主催の「第 66 回全国味噌鑑評会」において、「名古屋八丁みそ」が農林水産大臣賞を受賞しましたので、お知らせいたします。

2025年11月20日、東京都中央区の鉄鋼会館にて表彰式が行われました。「農林水産大臣賞」は6銘柄のみが選ばれ、全国味噌鑑評会において、最も名誉ある賞とされています。

■ 受賞コメント (小鈴谷工場 工場長 杉浦 健朗)

このたび、第 66 回全国味噌鑑評会において「農林水産大臣賞」という大変名誉ある賞を賜りました。ここ 10 年で最も高い評価をいただけたことは、八丁みその伝統製法を受け継ぎ、まじめに味と品質を磨いてきた私たちにとって大きな励みとなります。

盛田の八丁みそは、地元の方々が生まれたときから慣れ親しみ、暮らしに根づいてきた味です。「盛田味の館」で提供する味噌煮込みうどんをはじめ、多くのお客様に愛され続けているこの味を、これからも誠実に守り抜き、未来へつなげてまいります。

伝統の重みと、皆さまからの温かいご支持に深く感謝申し上げます。







■ 全国味噌鑑評会について

(一般社団法人中央味噌研究所 https://www.miso.jp/ より引用)

【目 的】 味噌の品質向上を目指し、技術の研鑽を図ることを目的とし、消費者の認識を深めて食生活の向上 と味噌醸造技術の健全な発達に寄与する。

【主 催】 一般社団法人中央味噌研究所

【後 援】 全国味噌工業協同組合連合会

■ こだわり続ける木桶仕込みによる「天然醸造製法|

盛田は、江戸時代の宝永5年(1708年)より、みその醸造を始めました。

「名古屋八丁みそ」は、人為的な温度調節を一切行わず、古くから木桶に棲みついた微生物などによって発酵・熟成させる伝統的な天然醸造製法で造られた豆みそです。盛田では豆みその発酵・熟成状態を確認しながら、環境の変化に応じて醸造期間を調整しています。

使用される木桶は、江戸時代から修繕を重ねながら大切に使い続けられているものもあります。

盛田の豆みそは、旨みとコクをそのままに、酸味や苦みを抑えた、まろやかな味わいが特長です。

これは、長年培った技術を活かし、手間ひまを惜しまず丁寧にみそ造りを行っているからこそ生まれる味です。 雑味が少なく、やさしい味わいで、豆みそを初めて召し上がる方にもおすすめです。



■ 受賞商品

商品名:名古屋八丁みそ

容 量:1 kg (袋) /20 kg (箱)







20 kg (箱)



【商品に関する読者からのお問合せ先】

盛田株式会社 お客様相談窓口

TEL: 0120-691-601 (9 時~17 時 土・日・祝日を除く)

【報道機関からのお問合せ先】

盛田株式会社 マーケティング部 商品企画室

TEL: 03-3664-6563

◆盛田株式会社について

本社所在地:愛知県名古屋市中区栄一丁目7番34号

代表取締役社長:檜垣 周作

寛文5年(1665年)に愛知県・小鈴谷村(現:常滑市)において清酒造りを開始して以来、おかげさまで今年で創業360周年となりました。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれ・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」を中心に展開しています。<URL: https://moritakk.com/>

◆株式会社 JFLA ホールディングスについて

本社所在地:東京都中央区日本橋蛎殻町一丁目 5 番 6 号 盛田ビルディング

代表取締役社長:檜垣 周作

事業内容:乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営 <URL: https://j-fla.com>