銘酒粕漬
松浦漬
呼子より伝統の技と
守り続ける味をおくります。
松浦漬本舗謹製

門外不出の味

日本珍味五種の一 松浦漬

1892(明治25)年につくられた松浦漬。
初代社長の山下ツルは、製法にまつわる情報を
文章として残さず、全て口伝えで子孫へ継承しました。
依頼、代々に渡り「門外不出のレシピ」を「記憶」し
今に伝えてきました。

明治以来百二十余年
佐賀・唐津でつくられた「家宝」の味を
お届けします。

”無駄なものはない大切にしよう“

松浦漬は
この思いからつくられました。

江戸時代からの捕鯨基地としての歴史から鯨の食文化が発達していた佐賀県唐津市呼子町でしたが、かぶら骨(鯨の上顎の軟骨)は利用価値が少なく、調理法もほとんど皆無でした。しかし、かぶら骨の持つ独自の食感に注目した山下ツルは、1892年に酒屋を営む本家より酒粕を買い求め、かぶら骨を漬け込むことを思い立ちました。ごはんとも相性がよいツル手製のかぶら骨の酒粕漬は、瞬くうちに近所の評判に。1907(明治40)年には「松浦漬」という名で商標を取得しました。

銘酒の郷、広島・西条の酒粕を贅沢に使用。

松浦漬や託味伝心シリーズに使用している酒粕は、試行錯誤の結果、最も松浦漬に適した酒粕は広島県西条のものでした。一月から二月にかけて、西条から直送された酒粕は、創業当時そのままの手法で仕込み作業を行っていきます。深さ3mもある、巨大なタンクに酒粕をあけ、踏みしめていく「粕踏み」の作業。丸一日かけて硬く、しっかりと踏みしめることで、味が濃く旨味が増します。粕踏みのあとは、「寝かせ」と呼ぶ熟成の行程へ。麹菌の呼吸を促す環境を整えることで、ゆっくりと発酵させていきます。冷水を循環させ、一年中一定の温度に保ち、ゆっくりゆっくり熟成させます。

北原白秋と松浦漬

1907年椎太(現在のロシアのサハリン)旅行の汽車で知己を得た北原白秋と山下漁敏(ツルの三男)は意気投合。当時、売り出し中の松浦漬を肴に酒を酌み交わしました。その後も二人の交友は続き、白秋は1907年と1929年の2回にわたって呼子の地を踏みました。白秋は、滞在期間中松浦漬をたしなみながらビールを飲み、唐津小唄、松浦潟、松浦漬音頭など多くの作品を残しました。また次のような歌を詠んでいます。

蒼海の　鯨の蕪骨
醸み酒の　しぼりの粕に
浸でし嘉しとす

味に託して伝える心

農林大臣賞受賞 日本珍味五種の一

鯨のかぶら骨(軟骨)を精製し、吟醸粕に漬け込み、家伝の秘法で独特の風味に仕上げました。

かぶら骨には「コンドロイチン」が含まれており注目されています。

酒の肴やお漬け物としてご飯とともに。

酒粕のほのかな甘みと豊かな風味が愉しめます。

鯨のかぶら骨を酒粕につけた風味の高い看板商品です。

A-1 松浦漬缶詰
松浦漬1缶／180g

A-3 松浦漬 5缶入
化粧箱付き／900g

A-4 松浦漬 6缶入
化粧箱付き／1,080g

A-2
松浦漬3缶入
化粧箱付き／540g

銘酒の酒粕にナガス鯨のかぶら骨をふんだんに使った、日本五大珍味の一つ「松浦漬」の最高級品です。

A-6 特撰松浦漬 3缶入
化粧箱付き／540g

A-5 特撰松浦漬缶詰 特撰松浦漬1缶／180g
A-7 特撰松浦漬 5缶入 化粧箱付き／900g
A-8 特撰松浦漬 6缶入 化粧箱付き／1,080g

磯の香ただよう松浦漬の詰合せです。

※写真は三彩珍味詰合せ30。

A-11 松浦漬詰合せ10
●松浦漬／80g×2

A-12 松浦漬・貝柱粕漬詰合せ20
●松浦漬／80g×2 ●貝柱粕漬／100g×2

A-13 三彩珍味詰合せ30
●松浦漬／80g×2
●海茸粕漬／100g×2 ●貝柱粕漬／100g×2

かっぱ容器(有田焼)入り松浦漬です。雄(茶色)、雌(白色)、娘(桃色)の愛らしい家族かっぱです。

A-9 かっぱ(有田陶器入) 松浦漬1個／80g
※陶器の図柄はお好みでお選びいただけます。

A-10 松浦漬詰合せ 松浦漬4缶、かっぱ1個／800g

海茸粕漬

高級珍味、海茸(うみたけ)を香り高い銘酒の酒粕にじっくりと漬け込みました。

A-15 海茸粕漬 海茸粕漬1袋／160g

貝柱粕漬

新鮮なたいらぎの貝柱を酒粕に漬け込みました。モチモチの食感をお楽しみください。

A-16 貝柱粕漬 貝柱粕漬1袋／160g

小品

ご自宅用やご近所へのお裾分けに、食卓の一品としておいしく頂けます。用途に合わせて、お手軽にどうぞ。

P-4 クール

葉わさび粕漬 パック 120g

新鮮な葉わさびを、甘い酒粕に漬けています。すっきりとした風味をお愉しみください。

P-5 クール

いか豆板醤 パック 120g

柚子の風味が特徴のいかを、ピリッと辛さのきいた豆板醤と混ぜ合わせました。

P-6 クール

いかの塩辛 パック 120g

赤ワインが入ってまろやかな風味の塩辛です。

B-2 クール

いかの塩辛 瓶 120g

P-1 クール

松浦漬 パック 90g

鯨の軟骨を甘く調味した酒粕に漬け込みました。あつあつのご飯とともにお愉しみください。

P-2 クール

海茸粕漬 パック 100g

甘く調味した酒粕に、コリコリと歯ごたえのある海茸（うみたけ）を漬け込んだものです。

P-3 クール

貝柱粕漬 パック 100g

モチモチの食感が愉しい、たいらぎの貝柱の粕漬です。

B-3 クール

うにくらげ 瓶 120g

天然の塩うにと上質なくらげを贅沢に混ぜ合わせました。