미소 호시로쿠

미소 호시로쿠는 19 세기 선인들이 개량을 거듭하고 품과 시간을 아끼지 않은 제조법으로 빚어낸 깊은 풍미의 적된장을 전문으로 하는 곳입니다. 이 양조장은 1846 년에 창업한 발효 식품을 판매하는 호시노 혼텐과 역사적인 인연을 맺고 있습니다. 호시노 로쿠로는 호시노 혼텐을 운영하는 집안의여섯째로, 1897 년에 분가했습니다. 몇 년 후에 그의 손자 중 한 명이 호시로쿠 브랜드 이름으로 된장 제조를 시작하였으며, 1975 년에 현재의 셋타야 지구에 미소 호시로쿠를 설립했습니다. 손자는 50 년 넘게 발효 기술을 연마하며, '평소에 먹는 맛있는 음식을 당연하게 먹고 싶다'라는 생각을 기업의 기본 콘셉트로 내걸고 천연 재료만을 사용한 된장 제조에 전념하고 있습니다.

호시로쿠 된장의 특징

호시로쿠의 된장은 농약과 첨가물을 전혀 사용하지 않으며 일본산 원료만을 사용하고 있습니다. 기계를 사용해 발효 시간을 단축시키는 것이 아니라 나무통에서 몇 년에 걸쳐 자연 발효시키고 있습니다. 이를 통해 단시간에 만드는 방법으로는 재현이 어려운 감칠맛이 도는 풍부한 풍미가 만들어집니다. 된장은 발효 기간에 따라 맛이나 요리에 사용하는 용도가 달라집니다. 요리에 맞춰 어떤 된장을 고르면 좋을지 양조장에 함께 마련된 매장 직원에게 상담할 수 있습니다. 호시로쿠에서는 현재 프리미엄 된장과 쌀된장, 보리된장, 에치고 적된장 등 15 종류의 된장을 판매하고 있습니다.

된장 창고

이 2 층 구조의 창고는 호시로쿠 된장 생산의 중심이 되는 곳입니다. 지붕은 철판으로 덮여 있고 벽은 회반죽으로 칠해져 있으며, 외벽의 아래쪽은 횡판으로 되어 있는 나가오카 지방에서 흔히 볼 수 있는 창고 건축 양식입니다. 원래는 19 세기 후반에 호시노 혼텐 사업의 일환으로 지어진 건물이며, 간장 제조에 사용되었습니다. 호시노 로쿠로가 분가했을 때 이축되어 가족의 주거지로 이용되었습니다. 1918 년에는 현재 위치로 다시 히키야(曳家, 건물을 원형 그대로 손상 없이 옮기는 기술) 기술을 사용해 옮긴 뒤, 호시로쿠 양조장의 일부로서 된장의 생산과 보관을 위해 개조되었습니다. 실내 발효에 방해가 되지 않도록 창고는 외부에서만 견학할 수 있습니다. 창고는 국가 등록 유형문화재입니다.