

味噌星六

味噌星六專門製作風味濃郁的赤味噌，自 19 世紀以來一直堅持手工製作。星野本店創立於 1846 年，其第六子六郎於 1897 年分家獨立開店，由此誕生了味噌星六。六郎將行號定為「星六」，1975 年六郎的孫子在攝田屋地區現址設立了味噌星六。其孫 50 餘年專注於精進發酵技術，秉持「想以自然方式享用美味的自然食物」的理念，致力於僅使用自然食材製作味噌。



星六味噌的特徵

星六味噌僅使用日本產原料製作。不使用機器縮短發酵時間，而是在木桶中經過多年自然發酵而成。如此可產生一種醇厚豐富的風味，這用更快的方法難以實現。味噌的味道及烹飪用途因其發酵年數而異。還可向釀造所併設的商店工作人員洽詢購買適合自身烹飪需求的味噌。星六目前共販售 15 種味噌，包括精心力作味噌、米味噌、麥味噌和越後赤味噌等。

味噌倉庫



這棟兩層樓的倉庫負責進行星六大部分的味噌生產作業。鐵板屋頂，牆壁塗抹灰泥，外牆下半部鑲嵌木板，是長岡地區典型的倉庫風格。最初於 19 世紀末作為星野本店事業的一環而建造，用於釀造醬油。星野六郎分家獨立開店時被遷移並改建成住宅。1918 年再次以「曳家」（將建築使用千斤頂等設備抬起並移動至另一位置而不進行拆卸）方式遷移至現址，並將其改建為星六作業場之一部分以利生產和儲存味噌。為了避免妨礙內部進行的發酵過程，僅允許從外部參觀倉庫。該倉庫是日本國家登錄有形文化財（登記在文化財登錄原簿上的物質文化遺產）。