

ホーム > つくり手を訪ねる > 堀河屋野村

ARTISAN STORY

つくり手を訪ねる



堀河屋野村

「本物しか作らない」
手作り一筋、三ツ星醤油

猛暑を乗り越し、季節は秋。1年を通してもっとも食の爽りを楽しまれる季節でもあります。ご紹介の通りDEAN & DELUCAでは、この秋、食卓に欠かせない新米を始め、夏の疲れた身体を癒える和食の味を美味しく引き立たせる、基本の調味料が充実しました。その充実の背景には、何より「一生お付き合いたい」と想えるような新たな作り手との出会いがあったから。そのひとりが「堀河屋野村」の13代目ご主人、野村太真様とご紹介します。

食のセレクトショップとして、作り手の顔と姿勢を何よりも大切にしているDEAN & DELUCA。そこで新たに加わった「堀河屋野村」の『三ツ星醤油』と『眉山寺味噌』を、作り手の野村さんの思いとともに、テーマ別にご紹介。和食山県界隈にある「堀河屋野村」を訪ねました。

theme1 DEAN & DELUCAが、「堀河屋野村」と出会った理由。

2004年高田店オープンとともに日本の和食材のラインナップを充実させてきたDEAN & DELUCA。これまで和食材に欠かせない基本の調味料を始め、味噌、うこんやそばといった種など、様々なパッケージフードを揃えてきました。そんななか、今年に入ってから新たな作り手との出会いを求めて和食材を見直す動きが始まります。その見直し上でキーワードとなったのは、「(1) クラシックであること。(2) 地域に根づいた生産をしていること。(3) 日常使いのための調味料であること。(4) 作り手の顔やこだわりがしっかりと見えていること」。どれもがDEAN & DELUCAが大切にしていたルールです。

そんななかでまず見直したのは、日本の味付けに欠かせない調味料、醤油でした。

「どんな作り手さんを選ぶか考えたとき、まず醤油発祥のルーツを辿ることから始まりました。その場所を記帳だと知り、探っていくうちに出会ったのが、「堀河屋野村」さんの『三ツ星醤油』です。4つ（のルール）の概念をすべて押さえていました。また醤油が生まれるきっかけとなった、『眉山寺味噌』（Theme2を参照）を作っていたのも、大きかったです。それで実際に醤油を味わって……これはぜひ取り扱いたいと思いました。コクがあるけれど濃くないという感じはなく、甘みもある。そして香りがすごく長い。とにかくすべての料理を引き立たせる、台所の軍備箱になると思いました」。

と語ってくれたのは、和食材商品担当の佐々木梨さん。こうしたことがきっかけとなり、新米の収穫が待ち遠しい秋の頃、「ごはんのおとも」に合わせたい料理に欠かせない調味料として、「堀河屋野村」の『三ツ星醤油』や『眉山寺味噌』が各店の和食材コーナーに並びます。

次のページへ

ブルノット
レオナルディー
宝泉堂
松之助
堀河屋野村
しんむら牧場
飯尾造
水谷寛峰園



OFFICIAL BLOG
オフィシャルブログ

LIBRARY

-  COLUMN
コラム
-  FOOD GUIDE
フードガイド
-  ARTISAN STORY
アーティザンストーリー
-  RECIPES
レシピ

堀河屋野村

住所：〒944-0002 福島県田代町野村743

TEL：0738-22-0063

営業時間：9時～17時30分（日・祝日は不定休）

アクセス：JR赤松のくに橋「御成町駅」より車で10分。東北高速自動車国道「御成インター」より車で10分。紀行鉄道「御成町駅」より徒歩5分。

URL：http://www.honkowsya.com

堀河屋野村には店舗が併設されています。「いつでも自分の興を興して、美味しいものを食べたい」、そんな野村さんのお気持ちのもと、『三ツ星醤油』や『眉山寺味噌』といった自社の商品はもちろん、野村さんが日常使いに使っている調味料を始め、野村のお茶、食材などが豊富に揃っています。

「堀河屋野村」の商品ラインナップ



堀河屋野村 三ツ星醤油
630円 / 200ml

13代続く蔵元が大事にしていた
本物の香り



堀河屋野村 眉山寺味噌
1,260円 / 400g

食べる味噌だけではなく、
「調味料」としても。
※六本木店、品川店、名古屋店に
て販売

料理教室のご案内
シーズンカタログのダウンロード
メンバーズカードのご案内
サンキューカードのご案内
ギフトカードのご案内
取扱商品について
会社概要
DEAN & DELUCAについて
採用情報
法人のお客様へ
お問い合わせ