

星野本店的發酵食品

星野本店創立於 1846 年，是一家製造醬油、味噌及使用米麴製成的調味料等發酵食品的廠商。創始人是星野三五衛門，其在江戶（今東京）學會如何製作味噌，後返回長岡創業。星野本店自創立以來即以「山星三（Yamahoshisan）」的行號而聞名，其品牌標誌至今仍一如當初，由上至下依次由「山（yama）」、「星（hoshi）」及三（san）條線組成。1911 年更名為「星野本店」。儘管經歷了戰爭、地震等各種災難，仍然堅持為長岡市及其周邊地區的顧客生產高品質的傳統食品。

星野本店的發酵產品

星野本店的事業始於味噌和醬油。雖然生產各式味噌產品，但尤其擅長越後味噌。這是將米麴（用特定黴菌培養的米）與大豆混合製成的赤味噌，其特徵是香氣濃郁、味道醇厚。口感均衡的醬油分為濃口醬油和淡口醬油兩種，濃口醬油最適合燉菜和油脂較多的魚類，淡口醬油適合清湯和白身魚。20 世紀中葉，星野本店也開始販售與鹽、海帶和少量紅辣椒混合製成的米麴。使用這種米麴調味料可輕鬆將蔬菜醃製一夜，用作肉類或魚類的醃漬調料可增加風味。

星野本店的釀酒師採用世代傳承下來的精益求精的技術，仔細監控發酵過程。憑藉此傳統，該公司的產品在日本各地的眾多品評會中屢獲殊榮，獲得極高評價。

三層倉庫

該倉庫建於 1882 年，位於星野本店主屋（用地內的中心建築）與店鋪的對面。當初為典型的兩層建築，但由於需要更多收納空間，在大正時代（1912-1926 年）增建了第三層。這是一座大型倉庫，使用面積約 60 平方公尺，採用傳統硬山式屋頂，由單柱桁架支撐屋頂，並鋪有瓦片。牆壁採用堅固耐用的「九層」結構，由木框、繩索及混合土層層相疊構成。最外層為灰泥，下半部為鑲嵌木板。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）。

該倉庫在 2004 年的中越地震中受損，原本計劃拆除，但一位在地學者注意到了這座三層倉庫的珍稀性。2008 年，星野本店修理了倉庫，用舊梁木製作桌椅，安裝樓梯代替梯子，裸露的牆壁採用露出內部結構的建議，安上玻璃窗，作為藝術品展示。經過翻修的倉庫如今成為舉辦講座、美術展、音樂會、落語（一種類似單口相聲的日本傳統藝能）表演及其他社區活動的場地。