

味噌星六

味噌星六专门制作风味浓郁的红味噌，自 19 世纪以来一直坚持手工制作。星野总店创立于 1846 年，其第六子六郎于 1897 年分家独立开店，由此诞生了味噌星六。六郎将商号定为“星六”，1975 年六郎的孙子在摄田屋地区现址设立了味噌星六。其孙 50 余年专注于精进发酵技术，以“希望理所当然地享用美味、自然的食物”为理念，致力于仅使用自然食材来制作味噌。

星六味噌的特点

星六味噌仅采用日本产原料制作而成。不使用机器缩短发酵时间，而是在木桶中经过多年自然发酵而成。如此可产生一种难以通过快速的方法复制的醇厚、丰富的风味。味噌的味道及烹饪用途因其发酵年数而异。还可向酿造厂附设的商店工作人员咨询，购买适合自身烹饪需求的味噌。星六目前共售有 15 种味噌，包括特色味噌、米味噌、麦味噌和越后红味噌等。

味噌仓库

这座双层仓库负责进行星六大部分的味噌生产作业。采用铁板屋顶，墙壁涂抹灰泥，外墙下半部镶嵌木板，是长冈地区典型的仓库风格。最初于 19 世纪末作为星野总店事业的一环而建造，用于酿造酱油。星野六郎分家独立开店时被迁移并改建成住宅。1918 年再次通过“曳家”（将建筑使用千斤顶等设备抬起并移动至另一位置而不进行拆卸）方式迁移至现址，并将其改建为星六作业场的一部分，用于生产和储存味噌。为了避免妨碍内部进行的发酵过程，仅允许从外部参观仓库。该仓库是日本国家登录有形文化财（登记在文化财登录原簿上的物质文化遗产）。