

醤油造り存続の最後の挑戦が結実――

創業 122 年・宮城『今野醸造』吟醸醤油が農林水産大臣賞 8 度目受賞で全国最多に

詳細



宮城県加美町の有限会社今野醸造（代表取締役：今野 昭夫）の「吟醸醤油」が、令和 7 年 10 月 1 日、東京・ロイヤルパークホテル（水天宮前）で行われた「醤油の日の集い」にて、第 52 回全国醤油品評会の最高賞・農林水産大臣賞を受賞しました（主催：日本醤油協会／後援：農林水産省）。同商品で 7 度目、蔵元として通算 8 度目となり、全国最多記録（最多タイ）を更新。全国 303 点の出品の中から選ばれた快挙です。

地方の従業員 16 人の小さな蔵元ながら、徹底した品質重視と本格派の味づくりで料理人にも支持されてきた「吟醸醤油」。

その原点は約 30 年前、「醤油造り存続の最後の挑戦」として生まれた渾身の一品であり、醤油製造撤退の危機を乗り越え、

東北の伝統蔵元から全国へ広がる存在となりました。

行事名：第 52 回 全国醤油品評会（発表・表彰＝2025 年 10 月 1 日「醤油の日の集い」）

会 場：ロイヤルパークホテル（水天宮前）

主 催：日本醤油協会（後援：農林水産省）

出品数：303 点

受賞：今野醸造「吟醸醤油」農林水産大臣賞（同商品 7 度目／蔵元通算 8 度目＝全国最多）

開発のストーリー

1990 年代、醤油市場は価格破壊が進み、地方の小規模蔵は撤退を迫られる局面にありました。

現社長は「どうせやめるなら、最後に自分が心から美味しいと思える醤油を」と決意。

こうして「最後の挑戦」から生まれたのが吟醸醤油です。

発売後、徐々に口コミで評価が広がり、平成16年（2004年）に初の農林水産大臣賞。
以降も受賞を重ね、令和7年、通算8度目で全国最多を更新しました。



※発売間もない頃の受賞写真

小さな蔵元の大きな技術



今野醸造は従業員 16 名の少数精鋭。一人ひとりが職人として、品質第一主義を徹底しています。

特に醤油の品質を決める工程は「火入れ」。400 種以上とされる醤油の香気成分を引き出し、旨味を左右する最重要工程です。

今野醸造ではこの工程を機械化することなく専用の小釜の前で、職人が温度・時間・対流を“目・鼻・舌・耳”で追い込む手仕事を守り、

データ蓄積と経験値で最適点を見極めます。

機械任せでは決して出せない「繊細で華やかな香りと、まろやかな旨味」が今回の評価に直結しました。

※審査は一次（色・香りの総合評価）→二次（色・香り・味を個別評価）→最終審査（審査長・学識経験者が候補を確認 → 大臣賞候補 5 点、大臣官房長賞候補 10 点、優秀賞候補 38 点を選ぶ）

という多段階で実施されます

おすすめの食べ方



吟醸醤油は寿司・刺身などの繊細な和食はもちろん、和牛との相性も抜群です。

和牛の風味豊かな脂の甘さと、肉の旨味を最大限引き出してくれます。



醤油の本来の役割である、食卓の名脇役。これを忠実にイメージしています。

その味わいは、様々なジャンルの料理人からも支持され、「ジャンルを超えて“醤油の役割”を確かに果たす」と評価されています。

今野醸造の特徴と地域性

創業明治 36 年（1903 年）。宮城県加美町、世界農業遺産「大崎耕土」の自然に抱かれた穀倉地帯にある蔵元です。

醤油だけではなく、伝統の仙台味噌なども製造し、全国でも珍しい自社農場での原料栽培からの味噌作りなども行う蔵元で、

SDGS にもつながる味噌造りを行っています（本リリースの受賞対象は醤油）。

販売情報

公式オンラインショップ：<https://www.e-miso.com>

店頭：宮城県内スーパーマーケット ほかふるさと納税：加美町返礼品

受賞記念：ボトルネック付き特別仕様／100ml・1,000 本限定（準備整い次第、公式サイト等で告知）

<商品ラインナップ・価格>



（左から）

- ・吟醸 200ml 酸素カットボトル 378 円（税込）JAN：4534739000179
- ・吟醸 500ml 410 円（税込）JAN：4534739000155
- ・吟醸 1L 583 円（税込）JAN:4534739000100
- ・吟醸 1.8L 961 円（税込）JAN：4534739000117

※その他ギフトセットや業務用サイズもあり

代表コメント

社長のポートレート（蔵の前、仕込み場、または表彰式後の笑顔）

👉 コメント欄には必ず「語る人の顔写真」があると記事として締まります。



約 30 年前、醤油がスーパーで水よりも安く売られていた時代、地方の零細蔵元にとって醤油造りを続けることはほとんど不可能でした。

私自身も「もうやめるしかない」と覚悟し、醤油製造の暖簾を下ろす決断を迫られていました。

その時、「どうせ終わるなら、最後に自分が心から美味しいと思える醤油をつくりたい」。そう自分に言い聞かせ、すべてを賭けて挑んだのが吟醸醤油でした。

結果がどうであれ、これで終わりにしようと、背水の陣で仕込んだ一本でした。

やがてその味は少しずつ口コミで広がり、全国醤油品評会出品への切符を獲得、初めての全国出品で思いがけず評価をいただき受賞しました。

平成 16 年には初めて農林水産大臣賞を受賞し、夢かと思うような出来事に胸が震えました。



そして年月を重ね、令和 7 年、通算 8 度目、全国最多となる農林水産大臣賞をいただくまでになりました。

これは、決して私たちだけの努力ではありません。日々お使いいただいたお客様の声、蔵を信じて販売してくだ

さった取引先の皆様、吟醸を料理に活かしてくださった料理人の方々、その一つ一つの積み重ねが、吟醸を育て、私たちをここまで導いてくれました。

この賞は、今野醸造だけのものではなく、地域の皆様とともに勝ち取ったものです。

最後の挑戦として始まった吟醸は、いまや未来へとつなぐ希望の醤油となりました。

私たちはこれからも伝統を守りながら進化を続け、日本の食文化を世界へと広げてまいります。

■(有)今野醸造 会社概要



会社名 : 有限会社今野醸造
本社所在地 : 宮城県加美郡加美町下新田字小原 5
代表取締役社長 : 今野昭夫
創業 : 明治 36 年
電話 : 0229-63-4004
FAX : 0229-63-5853
オンラインショップ : <https://www.e-miso.com>
メール : info@e-miso.com

【公式 SNS アカウント】

X : <https://x.com/sendaimisoya>
Instagram : https://www.instagram.com/konno_jyouzou/

【取材についての問い合わせ先】

取材担当者 : 営業企画課 今野浩嗣