

宮城・加美町の今野醸造「吟醸」醤油、 農林水産大臣賞受賞、単独全国最多受賞の快挙！

— 通算 9 度目受賞で、2 年連続 磨き続けた「綺麗な醤油」 —



【概要】

宮城県加美町の有限会社今野醸造（代表取締役：今野 昭夫）の醤油「吟醸」が、令和 8 年 10 月 1 日、東京・ロイヤルパークホテル（水天宮前）で開催された「醤油の日の集い」において、**第 53 回全国醤油品評会の最高賞・農林水産大臣賞を 2 年連続で受賞**しました（主催：日本醤油協会／後援：農林水産省）。

今回の受賞は「吟醸」として **8 度目**、蔵元として**通算 9 度目**となり、**単独で全国最多受賞を達成**。全国 307 点の出品の中から最高賞に選ばれました。

従業員 16 人の小さな蔵元でありながら、徹底した品質重視と本格的な味づくりを貫いてきた「吟醸」。

「醤油は料理の名脇役。素材の味を引き立てるためには、醤油そのものが美しくなければならない」という考えのもと、冴えた色、華やかな香り、まろやかな旨味、そのすべてが調和した「綺麗な醤油」を追求してきた本醸造濃口醤油です。その原点は約 30 年前、「醤油造りの存続をかけた挑戦」として生まれた一本にあります。以来、日々改良を重ねながら品質を磨き続け、現在はその技術と考え方が次世代の造り手へ受け継がれています。

行事名： 全国醤油品評会（発表・表彰＝2026 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： 307 点

受 賞： 今野醸造「吟醸醤油」農林水産大臣賞（2 年連続／同商品 8 度目／蔵元通算 9 度目＝単独全国最多）

【開発のストーリー と特徴】

1990 年代、醤油市場では価格競争が激化し、地方の小規模蔵にとって醤油造りを続けることは厳しい時代を迎

えていました。

現社長は「どうせなら、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」と決意。

こうして、まさに「背水の陣で臨んだ挑戦」から生まれたのが「吟醸」です。

発売後は、地元・加美町を中心に徐々に口コミで評価が広がり、平成16年（2004年）には初の農林水産大臣賞を受賞。その後も受賞を重ね、令和7年、令和8年と2年連続で農林水産大臣賞を受賞し、蔵元として通算9度目、単独全国最多受賞となりました。



※発売間もない頃の受賞写真

「吟醸」の大きな特徴のひとつが、透き通るような、冴えた美しい赤みです。

この美しく澄んだ赤色は、単に見た目の美しさだけを表すものではありません。醤油の色は、香りや味わいとも密接に関わっており、火入れの状態を見極めるうえでも重要な要素となります。

「吟醸」の名の通り、目指しているのは、醤油本来の美しい色合い、華やかで品のある香り、そして塩角を感じさせない、まろやかな旨味が特徴的な本醸造濃口醤油です。

【味と香りの“その先”を読む、蔵人の技】



※宮城の名工認定 工場長 後藤正信

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。「吟醸」の色・香り・味わいを引き出すうえで、特に重要な工程が「火入れ」です。醤油には 400 種以上ともいわれる香気成分があり、火入れの温度や時間、その際の対流によって、仕上がりは大きく変わります。

今野醸造が目指しているのは、単に色が澄んでいるだけの醤油ではありません。冴えた美しい赤み、華やかで品のある香り、塩角のないまろやかな旨味。そのすべてが調和した「綺麗な醤油」です。

醤油は料理の名脇役だからこそ、素材の持ち味を邪魔せず、むしろ引き立てる存在でなければならない。だからこそ、醤油そのものの色・香り・味も美しく整っていることを大切にしています。

今野醸造では、この理想の状態を引き出すため、火入れを機械任せにすることなく、専用の小釜の前で、職人が温度・時間・対流の状態を“目・鼻・舌・耳”で確かめながら仕上げています。これまで蓄積してきたデータと経験を組み合わせ、その時々々の醤油にとって最も良い状態を見極めます。

今年、特に大きかったのは、吟醸づくりに携わる一人ひとりが、「私たちの吟醸は、どのような色・香り・味であるべきか」という共通認識を持ち、「綺麗な醤油」の基準を高いレベルで共有できていたことです。



※社内での利き味の様子

醤油は、火入れを終えた瞬間に味や香りが完成するものではありません。その後も時間の経過とともに、香りや味わいは少しずつ変化していきます。そのため今野醸造では、今この瞬間の状態だけで判断するのではなく、「この吟醸が数日後、数週間後にどのような色・香り・味わいへ変化していくのか」まで見越して仕上がりを判断しています。目指す「綺麗な醤油」の姿を蔵人全員で共有しているからこそ、現在の状態だけではなく、その先の变化まで見ながら判断することができます。

吟醸のあるべき姿を熟知した職人たちが、火入れ直後だけでなく、その後の変化まで読みながら最適な仕上がりを見極める。そうした日々の積み重ねが、美しい色、華やかな香り、まろやかな旨味が調和した「吟醸」らしい品質を支えています。そして、その日常のものづくりの積み重ねが今回の評価につながり、**2年連続となる農林水産大臣賞受賞**へと結びつきました。

※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】

吟醸醤油は素材の味を引き立たせる、醤油本来のあるべき姿を追求した醤油です。

何も、余計な手は加えず、食材につけて、かけてそれだけで美味しい。

刺身・寿司はもちろん、卵かけご飯など身近な食材につけて、かけてお使いください。

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

＜商品ラインナップ・価格＞

(左から)

- ・吟醸 200m l 酸素カットボトル 378 円（税込）JAN：4534739000179
- ・吟醸 500m l 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



※画像は昨年度の授賞式にて 宮城の名工認定 代表取締役今野昭夫

【代表コメント】

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、地方の小さな蔵元が醤油造りを続けることは、決して容易ではありませんでした。

私自身も醤油製造を続けるべきか悩む中で、「どうせなら、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」。その思いで、すべてを賭けて仕込んだのが「吟醸」です。

私が目指したのは、ただ味が濃い、香りが強いという醤油ではありませんでした。

醤油は料理の名脇役であり、素材の味を引き立てるためには、醤油そのものが綺麗でなければならない。そう考えてきました。

透き通るような冴えた赤み、華やかで品のある香り、塩角のないまろやかな旨味。色・香り・味、そのすべてが調和した姿が、私たちの考える「綺麗な醤油」です。

やがてその味は少しずつ口コミで広がり、平成 16 年には初めて農林水産大臣賞を受賞しました。そして今年、昨年に続き 2 年連続、吟醸として 8 度目、蔵元として通算 9 度目となる農林水産大臣賞をいただき、単独全国最多受賞となりました。

ただ、私たちは賞を取るために醤油を造っているわけではありません。品評会のために特別な醤油を仕込むこともなく、出品しているのは、普段お客様にお届けしている製造ロットの中から選んだものです。

だからこそ今回の受賞は、特別な一本だけが評価されたのではなく、私たちが日々目指してきた「綺麗な醤油」と、そのものづくりそのものを評価していただいた結果だと受け止めています。

吟醸は、私たちだけで育ててきた商品ではありません。日頃から使い続けてくださるお客様、蔵を信じて販売してくださる取引先の皆様、料理に活かしてくださる料理人の方々。その声に応えたいという思いが、私たちの醤油造りを磨き続けてきました。

今年は火災という出来事もありましたが、その際には地域の皆様をはじめ、多くの方々から温かい励ましや応援をいただきました。また、懸命な消火活動のおかげで製造を継続することができています。改めて、私たちは多くの方々に支えられて醤油造りを続けているのだと実感しています。

これからも受賞を目的にするのではなく、目の前のお客様に「美味しい」と思っただけのこと、そして料理や素材をより美味しく引き立てる「綺麗な醤油」を造り続けること。その積み重ねに、これまでと変わらず全力で取り組んでいきたいと思ひます。



【会社情報】

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>

代表メール：info@e-miso.com

【公式 SNS】

X：<https://x.com/sendaimisoya>

Instagram：https://www.instagram.com/konno_jyouzou/

【本件担当者】

営業企画課課長 今野浩嗣

携帯：090-6939-3175

メール：h.konno@miso-konno.jp