

宮城・加美町の今野醸造「吟醸」が2年連続で農林水産大臣賞 蔵元通算9度目で、単独全国最多受賞に！

「賞のために造らない」。通常出荷する一本が全国 307 点の頂点へ。30 年磨き続けた“吟醸”のものづくり

【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）で開催される「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。全国 307 点の出品の中から最高賞に選ばれ、単独で全国最多受賞となります。

冴えた色、華やかな香り、まろやかな旨味が調和した「綺麗な醤油」を追求してきた本醸造濃口醤油です。

【第 53 回全国醤油品評会】

2026 年 10 月 1 日／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



2 年連続

農林水産大臣賞

8 度目

「吟醸」で受賞

9 度目

蔵元通算

307 点

全国出品数

【開発のストーリーと「綺麗な醤油」】

1990 年代、価格競争が激化する中、現社長は「最後に自分が心から美味しいと思える醤油を」と決意。醤油造りの存続をかけて生まれたのが「吟醸」です。平成 16 年（2004 年）に初の農林水産大臣賞を受賞し、今年は 2 年連続、蔵元通算 9 度目で単独全国最多となりました。

目指すのは、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が調和した「綺麗な醤油」。料理の名脇役として、素材の持ち味を引き立てる醤油を追求しています。

【味と香りの“その先”を読む、蔵人の技】

品質を左右する重要工程が「火入れ」。400 種以上ともいわれる香気成分を、専用の小釜で職人が温度・時間・対流を“目・鼻・舌・耳”で確かめながら引き出します。蓄積したデータと経験を組み合わせ、その時々最適点を見極めます。

今年は造り手全員が「吟醸のあるべき色・香り・味」を高いレベルで共有。火入れ後の数日、数週間先の変化まで見越して仕上がりを判断することが、日々の品質を支えています。



社内での利き味の様子



今野醸造の蔵人・スタッフ

【代表取締役・開発者 今野昭夫 コメント】

「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に仕込むこともなく、出品するのは普段お客様にお届けしている製造ロットです。だからこそ今回の受賞は、日々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、お客様、取引先、料理人、そして地域の皆様に育てていただいた商品です。今年は火災という出来事もあり、多くの励ましや応援をいただきました。これからも受賞を目的にせず、料理や素材をより美味しく引き立てる「綺麗な醤油」を造ることに全力で取り組みます。」

【取材・お問い合わせ】

有限会社今野醸造

TEL : 0229-63-4004 FAX : 0229-63-5853

営業企画課 課長 今野浩嗣

携帯 090-6939-3175

h.konno@miso-konno.jp

宮城県加美郡加美町下新田字小原 5

WEB : <https://www.e-miso.com>