

長崎
MISOHAN



世界中の多くの笑顔を作る企業

日頃より、株式会社 みそ半グループのご愛顧を賜りまして、誠にありがとうございます。謹んで感謝申し上げる次第でございます。

さて、弊社は慶応3年からの歴史を持ちますが、歴代は水車小屋、魚販売、味噌・醤油の製造等々、その時代の流れを見て、世の中のニーズにあった商売を営んで参りました。私も歴代を見習い、時代のニーズに臨機応変に対応できる企業であり、地域でも愛され信頼してもらう企業であるよう努めます。国内のみならず、世界中の人々が弊社商品を見て、触れ、食して、満面の笑顔で幸せになって頂きたい。商品をつくり、それをお客様のもとに送り届けるまでに関わる全てのスタッフと全てのお客様が幸せな笑顔になって頂きたい。それを創造する企業であり続けます。

時代の潮流を読み、熱いパッションを持って新しい食文化を創り、時代からその存在を望まれることを目標に歩み続けます。



松永 泰裕

A company that creates many smiles around the world

Thank you very much for your continuous support for the MISOHAN Group Corporation.

Our company started its history in 1867 which can be translated as "KEIO 3" in Japan ,since then, we have been engaged in business to supply depending on demands in the era ,such as production of mills, sales of fish, production of miso and soy sauce. I apprenticed my predecessor, we will try to be a company that is trusted by the local community and flexibly respond to the needs of the times. We would like to everyone around the world to be happy with a big smile through our products. I would like to all the staff and all the customers who are involved in making the product, and deliver it to the customer to become a happy smile. We will continue to be a company that creates it. By read the flow of the times, we will continue our goal of creating new food culture with passion and the desire for existence from the times.



創業慶応三年



隠れ岩松



かく

いり

まつ

KAME-TSURU

SENBONMAKI

SOMEN

HIYAMUGI

UDON

HIRA-UDON

SOKUSEKI-MEN

「みそ・そば」
長崎

企業理念の達成に向け、
グループの総力を結集させ、
付加価値が高く差別化された
商品の開発に力を注ぎます。

MISOHAN
Group Company

①海はいのち

国産平釜塩の販売
原料塩の供給



島原手延べ麺の製造

「みそ・そば」
長崎

MISOHAN

グループ商品の販売
企画開発商品の販売

炭蔵熟成とは



手延べ素麺の製造は、酒・味噌・醤油などと同様に製品となって出荷できるまでに長い歳月を必要とします。素麺の品質を左右する最も大事な熟成期間の管理が悪いと品質のばらつきや小麦粉および使用油の劣化が発生します。弊社の倉庫は、熟成期間中の品質の安定化の為、炭蔵での熟成を行っています。

日本に古くからあるお寺や神社の敷地の下には、大量の木炭が埋められています。（世界最古の木造建築・法隆寺・日本の神社の代表・伊勢神宮など） 大気中のイオンには、プラスイオンとマイナスイオンがあり、プラスイオンは物質を酸化する作用を示し、マイナスイオンは物質を還元する作用を示します。木炭には、地球の磁気を通りやすくし、マイナスイオンの発生を促し、イオン濃度を中和する働きがあることが証明されています。弊社の倉庫には3種の使い方で合計30トンの炭を使用しました。

- 埋設炭…地中に棒状の穴を掘り、炭を埋設しました。
- 敷炭…床のコンクリートの下に、炭を敷き詰めました。
- 混合炭…基礎、床などコンクリートにはすべて混入しました。



炭の効果により熟成庫全体の磁気の流れがよくなりますので、物質を還元させるマイナスイオンの発生を促します。これにより使用油の酸化および、麺の活性化により粉の劣化を防ぎ、麺の命であるグルテンの配列を整え、弾力を持った麺になるように熟成させています。

また、弊社の倉庫は、「パッシブシステム」を取り入れています。外装と断熱材、屋根材と断熱材との間に通気層を設けた内断熱方式とし、麺の大敵である外気温との温度差、湿気を防いでいます。



会社概要

株式会社 みそ半

創業：慶応3年

設立：昭和51年6月14日

資本金：10,000,000円

事業内容：食品製造販売

代表者：松永泰裕

所在地：859-2123 長崎県南島原市有家町原尾2905-1

Tel:0957-82-1111

Fax:0957-82-1104

Company Outline

MISOHAN Co.,Ltd

Entrepreneurship: Keio 3 year

Established: 14 Jun 1976

Capital: 10 million yen

Business Outline: Food manufacturing and sales

President: Yasuhiro Matsunaga

Head office: 2905-1 Harao, Arie-cho,
Minamishimabara-shi, Nagasaki, 859-2123

Tel: 0957-82-1111

Fax: 0957-82-1104

沿革

慶応 3年：松永岩松、長崎県南高来郡有家町にて水車精米業を営む。同時に製麺業を始める。

明治20年：松永忠之助、同地で魚屋に転業。

明治25年：松永亀鶴、みそ・醤油工場を設立。

昭和51年：松永みそ醤油工場の手延べ素麺部門を独立し、長崎県諫早市に「有限会社 みそ半本舗」を設立。

昭和58年：国立公園雲仙に、自然の切り売屋「きぬいと峠」開店。

昭和59年：「有限会社 松永麺工」を設立。

昭和63年：特殊用塩販売会社「株式会社 海はいのち」を当社が中心となり設立。

昭和63年：神奈川県横浜市に横浜事務所を開設。

平成 6年：長崎県で初めて化粧品製造許可を取得。化粧品パックとして美容塩「ヴァージンソルト」を販売。

平成 8年：現所在地に本社を移転。「株式会社 みそ半」に組織変更。

平成10年：農業生産法人長崎県環境保全型農場「有限会社 土はいのち」を設立。

平成14年：新宿四谷に直営店「出島厨房」を出店。

平成17年：東京都新宿四谷に東京事務所を開設。横浜事務所を東京事務所に統合。

平成18年：長崎県島原市に「漁人市場 ととっと」を出店。

平成24年：新宿四谷に直営店「創業慶応3年 うどんの隠れ岩松」リニューアルオープン

History

Keio 3 year : Started a business of Water mill and Noodle industries by Iwamatsu Matsunaga

1887 : Changed of occupation a fish store by Chunosuke Matsunaga

1892 : Established miso and soy sauce factory by Kikaku Matsunaga

1976 : Established "MISOHANHONPO" Ltd in ISAHAYA

1983 : Opened the restaurant "KINUITOTOUGE" in National park UNZEN

1984 : Established "MATSUNAGAMENKOU" Ltd

1988 : Established "UMIWAINOCHI" Co.,Ltd

1988 : Opened the "Office YOKOHAMA" in Yokohama-shi KANAGAWA

1994 : Get the first cosmetics manufacturing license in Nagasaki Prefecture.

Sold cosmetics pack "VIRGINSOLT"

1996 : Established "MISOHAN" Co.,Ltd in MINAMISHIMABARA

1998 : Established "TSUCHIWAINOCHI" Ltd

2002 : Opened the restaurant "DEJIMACHUBOU" in Yotsuya Shinjyuku-ku TOKYO

2005 : Opened the "Office TOKYO" in Yotsuya Shinjyuku-ku TOKYO

Integrated "Office TOKYO" and "Office YOKOHAMA"

2006 : Opened the restaurant "TOTTOTO" in Shimabara NAGASAKI

2012 : Renewal opened the restaurant "UDON no KAKUREIWAMATSU"

長崎県 島原





究極なる麺を追求する中で うみ出した最高級の塩

主力商品は「にっぽんの海塩」、長崎県五島灘・崎戸島周辺の海水100%使用し、平釜で炊き上げています。さっと溶けてすっとなじみ、にがり引き出す、まろやかで深い味わいの塩です。フレーク状の結晶は、付着性、溶解性に優れる為、素材に馴染みまろやかな味です。風光明媚な九十九島で名高い長崎県西海国立公園に面した五島灘より美味なる麺を追求する中でこだわりの平釜塩を生み出しました。

会社概要

株式会社 海はいのち
設立:昭和63年12月26日
資本金:10,000,000円
事業内容:特殊製法塩の販売及び付帯事項
代表者:松永泰裕
所在地:〒859-2123
長崎県南島原市有家町原尾2905-1
Tel:0957-82-1110
Fax:0957-82-1104

Company Outline

UMIWAINOCHI Co.,Ltd
Established:26 December 1988
Capital:10 million yen
Business Outline:Sales of special recipe salt and incidental matters
President:Yasuhiro Matsunaga
Head office:2905-1 Harao,Arie-cho,
Minamishimabara-shi,Nagasaki,859-2123
Tel:0957-82-1110 Fax:0957-82-1104

沿革

昭和62年:(株)みそ半が長崎県の製塩会社(株)菱塩と共同で平釜で製塩した特殊製法塩の開発に着手。
昭和63年:(株)みそ半と(株)菱塩の親会社である三菱マテリアルの系列会社で生活用塩製法の大手であるダイヤソルト(株)が中心となり、(株)菱塩の平釜で製塩した特殊製法塩の販売を目的として設立。輸入天日塩を溶解後濾過し、平釜で炊き上げて、国産にがりを加えて仕上げた「海はいのち 平釜だきのおいしい塩」の販売を開始。
平成14年:長崎の海水を100%使用し、平釜で製塩した国産海水塩「海はいのち にっぽんの海塩」の販売を開始。

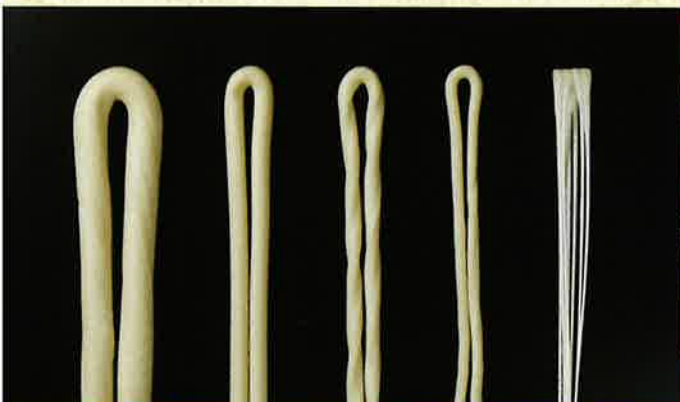
History

1987: Development of "Special recipe salt"
1988: Established "UMIWAINOCHI" Co.,Ltd by "MISOHAN" Co.,Ltd and "DAIYASOLT" Co.,Ltd Sold "UMIWAINOCHI-HIRAGAMADAKINOOISHIISHIO"
2002: Sold "UMIWAINOCHI-NIPPONNOKAIEN"





「自然の力の中で、
大らかに育った素材と、
その持ち味を生かす
人の知恵と技の歴史」



国内産小麦粉に自社の塩「につぼんの海塩」を使用し、
古来伝統の技術で極上の手延べ麺に仕上げます！
真に美味なるものを求め、つくり続けます。



農業生産法人 長崎県環境保全型農場 有限会社

所在地:〒859-2113

長崎県南島原市布津町丙1078-1

Tel:0957-65-2222

NOUGYOUSEISANHOJIN

NAGASAKIKENKANKYOHOUZEN GATANOJOU Ltd

Head office:1078-1 hei futsu-cho.

Minamishimabara-shi,Nagasaki,859-2113

Tel: 0957-65-2222



五代目 松永忠徳が、『初心を忘れないよう原料を吟味した手延べ麺づくり』を
継承するためのブランドとして、初代の名を冠した『隠れ岩松』を立ち上げました。



『うどんの隠れ岩松』東京四谷店

所在地:〒160-0004

東京都新宿区四谷1-10-2

長崎県東京産業支援センター1階

Tel:03-5366-0536

『UDON no KAKUREIWAMATSU』

Yotsuya TOKYO

Head office: 1-10-2 Yotsuya Shinjyuku-ku TOKYO

Tel:03-5366-0536