



ナカモ株式会社

ナカモ

〒452-0025

愛知県清須市西枇杷島町十軒裏3番地

TEL 052-501-6211 FAX 052-501-6212

[つけてみそかけてみそ 味噌のナカモ株式会社](#)

Instagram: nakamo_miso_official

白みそ造り 190 年以上、白みそは名古屋めしの隠し味

ナカモ株式会社は、天保元年（1830 年）に中島屋茂兵衛が始めた麴屋（中茂商店）が前身で、自社の麴を使った甘口の白みそ造りを 190 年以上も続けています。ナカモの西京白みそは、代表的な名古屋めし「味噌煮込みうどん」の隠し味として、今でも名古屋のうどん屋さんで親しまれ、愛され続けています。

地元の味は地元の原料で！

白みそ他に豆みそも製造しており、「地元の味は地元の原料で！」をコンセプトにした「名古屋味噌」が自信の一品です。原料大豆に愛知県産「フクユタカ」を使用し、豆みそのもとになる豆麴づくりも、杉本社長自ら携わるこだわりの豆みそです。



1994 年（平成 6 年）に誕生した「つけてみそ かけてみそ」は、数多くのテレビ番組や雑誌などで取り上げられ、今では「名古屋の味」の代名詞として全国知名度が高い商品です。じっくり寝かせたコクのある豆みそをベースに、上品な甘さに仕上げた味噌ダレで、隠し味には自社の白みそを使用しています。名古屋名物、味噌カツ、みそ田楽、焼きナスにもこれをつけるだけで OK！他にも味噌おでん・肉みそなどどんなものでも名古屋の味に変えられる名古屋人なら知らない人はいない一品です。

