

〈醤油〉 イチビキ株式会社(愛知県名古屋市)

- 現在使われている「イチビキ」の商標は、原料へのこだわりから生まれたもの。
- 安心・安全・国産への関心の高まりから、2003年より国産丸大豆しょうゆを開発。

- 2000年に国産水煮大豆を開発
- 2001年に国産みそ、2003年にはイチビキならではの技術で国産丸大豆しょうゆを開発



【令和元年度実績】

- ・国産大豆 1,600トン
- ・国産小麦 3,600トン



【主な製品】

- ・無添加国産しょうゆ
- ・長熟二度仕込みしょうゆ
- ・国産生しょうゆ など

おいしさスマイル



「おいしさスマイル」とは

私たちイチビキとお客様との約束です。
料理を食べる人にも、
料理を作る人にもスマイルをお届けし、
笑顔あふれる食卓に貢献します。



全工場でFSSC22000の認証を取得し、
確実な品質管理を行うことで、
「フードチェーン」全体の食品安全を確保。

国産丸大豆をはじめ、
厳選した国産原料を使用。



1772年(安永元年)に愛知県豊橋市で
みそ・たまりしょうゆの醸造業を始め、
1919年(大正8年)に大津屋株式会社を設立、
2019年には株式会社設立100周年を迎えた。



〈醤油〉 ヒガシマル醤油株式会社(兵庫県たつの市)

- 「原料の産地から食卓まで」を目標に掲げ、国内産小麦・大豆を積極的に使用。
- 平成14年より醤油醸造に適した高品質小麦の栽培を地元たつの市で開始・

○ 平成19年に生産者、実需者等が一体となって「たつの市集落営農連絡協議会」を立ち上げ、地産地消システムが完成

○ 醤油加工に適した小麦・大豆の新品種の地元栽培を確立



【令和元年度実績】

- ・兵庫県産大豆 190トン
- ・兵庫県産小麦 1,600トン



【主な製品】

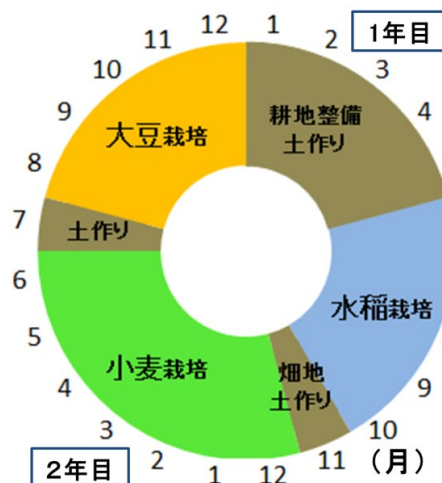
- ・播磨産原料100%使用「龍野乃刻」
- ・超特選丸大豆うすくち 吟旬芳醇
- ・特選丸大豆うすくち など



淡口醤油発祥の地
素材を活かした おいしさを追求し、食生活の向上に貢献。



特別限定醸造淡口醤油「龍野乃刻」



「米・麦・大豆の二年三作」の土地利用型輪作体系と醤油副産物の利用による、地力の維持向上を図り、高品質・高収量を目指す。



大豆の地元栽培を確立



醤油副産物を肥料化「醤油粕ペレット」

〈醤油〉 ヤマキ醸造株式会社(埼玉県児玉郡神川町)

- 国産原料を地元の名水で仕込み、昔ながらの伝統製法による醤油造りを行う
- 国内の契約生産者が環境に配慮して栽培する大豆・小麦などを原料に使用

- 明治35年創業以来、100年以上の歴史を刻む醸造会社
- 各家庭の代わりにお造りするお客様の御用に応える蔵「消費者御用蔵」として、国産有機大豆・小麦などを原料に、匠の技で醤油などを製造
- 「顔のみえる関係づくり」を維持し、生産者との関係を強化。地元の農地規模拡大・人材育成にも尽力。



【令和2年度実績】(醤油)

- ・有機・特別栽培等国産大豆 約170トン
- ・有機・特別栽培等国産小麦 約120トン

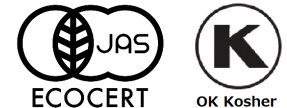


〈主な製品〉

- ・国産有機醤油「消費者御用蔵」
- ・国産特別栽培醤油 蔵造り など

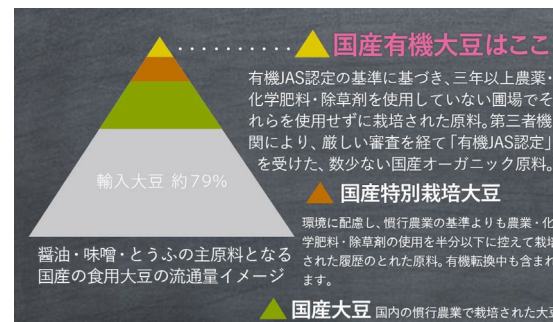
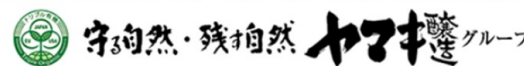


世界に誇るヤマキ醸造の職人が木桶で造る。
じっくりと時間をかけて造る伝統製法。自然の風味を活かし余分なものは加えません。



有機認証のほか、コンセプトである安心・安全・健康づくりにこだわった製品をお届けするために、FSSC22000の認証も取得。

自然と人間の調和、そして、本物の食文化の創造



【コンセプト】

- ・豊かな自然の中で、本物のものづくりを実現
- ・土づくりから製品まで安心・安全・健康にこだわった製品づくり
- ・日本の伝統的な食文化の伝承する製品づくり

