

心を込めて一本一本丁寧に



坪田醤油醸造所

所在地 たつの市揖保町山下433
 代表者 坪田 隆
 TEL 0791-67-8404

○創業は

昭和のはじめに祖父がヤマツ醤油として創業し、八十余年になり、私で三代目です。

○おすすめの商品は

舐めただけでおいしいと感じていただける醤油を作りたいとの想いで試行錯誤して出来上がった

『かんろしょうゆ』です。皆さんから好評をいただいている商品の一つです。

『かんろしょうゆ』は大豆や小麦などの原料を発酵・熟成させたもろみを搾った「生揚醤油」を代々受け継いだ釜で火入れをし、一定の温度に保ち丁寧にアクを取りながら甘味やうまみなどの味を調整して作ります。

火入れは醤油の風味を左右する大切な作業です。機械ではなく昔ながらの釜を使って手作業で行っているため、沸騰したり温度が下がることがないように一定の温度に保ちながらのアクを取る（苦みを取る）作業には一番神経を使っています。均一した味に調整するために片時も目を離すことができません。

○商品の販売は

店頭はもちろんインターネットでの販売もしています。祖父や父の代からのお客様が大半ですが、たつの市内を中心に配達も承っています。

また、宍粟市のまほろばの湯やたつの市の龍野藝術工房伊勢屋・道の駅新宮・御津・そうめんの里、相生市のペーロン城などでも購入していただけます。

祖父や父が龍野から車で一時間かかる千種や加古川方面へ牛車を引いて行商に出かけていた頃と基本的には変わっておらず、直接お客様の声を聞けることが最大の強みだと思っています。

○これからは

『かんろしょうゆ』は塩分をかえ目にしており、かけ醤油としてはもちろん煮物、すき焼きの割り下としても好評です。濃厚でまろやかな味がおいしいと口コミで広がり、少しずつファンが増えていきます。

ロールケーキで有名な洋菓子店からのテイストを取り入れた菓子作りをするために風味豊かな『かんろしょうゆ』を使いたいとのオファーもありました。

今後もお客様にいいと言っていただけよう一本一本丁寧に心を込めた醤油作りをしていくことはもちろんですが、もっとたくさんの方に味わっていただけたらいいと思います。



かんろしょうゆ
 600ml 735円 300ml 420円