

## 昔ながらの天然醸造を守り お客様のニーズに応える



### 末廣醤油株式会社

所在地 たつの市龍野町門ノ外13  
代表者 末廣 卓也  
TEL 0791-62-0005

ねながら自然の空気と四季の温度変化の力で時間をかけ醗酵・熟成させ、手作業で布に包み搾ります。大量生産はできませんが、特定の食材にマッチする醤油やお店オリジナルの味と一緒に開発するなどお客様のニーズに合わせた醤油造りができることが強みです。

#### ○おすすめ商品は

定番商品として、「本造りうすくち醤油」、「本造りこいくち醤油」、醤油に再度麹を仕込み濃厚な味わいに仕上げた「さしみ醤油」、柚子やスタチなど特徴の違う四種類の天然果汁をふんだんに使用した「ぼん酢」などがあります。

お蕎麦屋さんからの要望で開発したきゅうりなど季節の野菜や冷奴にのせて食べる「そばの実もろみ」や個人のお客様の要望で開発したたまごを美味しく食べられる醤油「たまごごはんにかけるクン」もおすすすめです。

#### ○商品の販売は

たつの市内でご購入いただけるスーパーは現在一件のみですが、

本竜野駅やさくら路などの観光売店、赤とんぼ荘、そうめんの里などでご購入いただけます。当社工場はもちろんインターネットでのご購入も可能です。

#### ○これからは

顔の見える醤油造りの一環として製造工程の見学を受けています。現在は平日のみですが将来的には休日も可能にしたいと思っています。お一人様から可能ですが、大勢でお越しの際は予約をお願いいたします。時間帯や季節により充分な対応が難しいこともありますが、気軽に「見学」いただきたいと思います。

今後も伝統的な製法を大切に守り続け、もっとたくさんの方に味わっていただけるようPR・営業面も強化していきたいと思えます。

#### ○創業は

明治十二年に醤油製造業として創業し、百三十余年になります。当社工場は古い町並みの中にあがり、建物は大正期のもので、レンガ煙突が目を引きまます。

#### ○製造のこだわりは

仕込みの際の大豆や小麦は全て国産のものを使用、特に「本造り

うすくち醤油」は全て兵庫県産のものを使用しており、醤油蔵に住む酵母の力を最大限に利用した昔ながらの天然醸造製法を大切に守っています。

天然醸造は、まず蒸した大豆と炒った小麦を混合し、種麹を加えて醤油麹を作り、天日塩を溶かした揖保川水系の地下水で仕込みます。それを「もろみ」と呼び、定期的に蔵人が権を入れて攪拌を重



そばの実もろみ 475円  
たまごごはんにかけるクン 315円