

探訪

○創業は
明治維新と共に龍野脇坂藩の「ゐ」蔵を譲り受け、明治二年にかねる醤油として創業しました。伝統を守りながら、お客様を第一に考えた醤油造りを続け、私で五代目となります。



守り継がれた伝統の味を 全国のお客様へ

○醤油造りの変化は

昔は長年使用している仕込樽に発生する菌によって独特の味をだしていました。現在は衛生面の問題を考慮し、製造技術の進歩もあり均一な味の商品を大量生産できるようにになりましたが、醤油本来のうまみを追及することが難しくなっています。

しかしながら、少しでも伝統の「うまみ」「風味」を楽しんでいただきたいとの思いから、研究を重ね、かつお節と昆布を容器の中にそのまま入れ込む発想で辛みを抑えたまろやかな味わいを引き出すことができ今では主力商品となっています。

○新たな取組は

商品を消費者の方に直接PRするためにインターネットを活用しています。七月にはHPを全面リニューアルし、早くも効果が表れます。龍野商工会議所の西播磨特産館等のネット販売を通じて幅広く情報発信を行っております。

また、当地を訪れた観光客の方に喜んでいただくこと一四〇年前

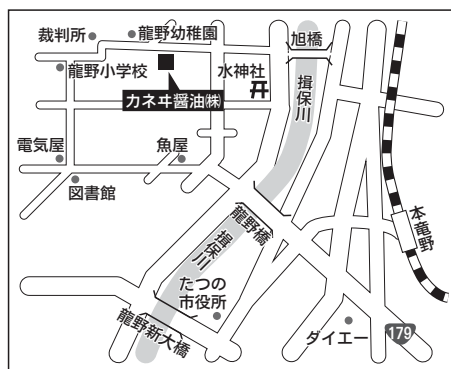


明治時代から残っている
数々の品を展示

○今後の目標は

ライフスタイルに合わせた商品開発に取組むことはもちろんですが、多くの醤油蔵や昔ながらの町並みが残る龍野を代表する観光地の中心に位置することもあり、全国から観光客を呼ぶ一助になればと思っています。

に建てられた蔵の二階に明治時代より使用されていた醤油造りの道具、生活用品等を集め、展示している「ミニ博物館」を開設しました。当時の雰囲気を感じていただける空間となっていますので、気軽に立ち寄っていただければと思います。



カネ子醤油 株式会社

所在地 たつの市龍野町上川原 8 1

代表者 三木 研司

TEL 0791-62-0021

URL <http://kanei-shoyu.com>

◆お中元、お歳暮等の贈り物として

ギフトセットも種々用意しております◆