



と呼んで紹介しています。

木桶で醤油を。  
原点に戻って、  
いちから新しい試みです。



- ① 醤油の香りに満ちた工場。天井の古い梁には蔵付き菌が。
- ② 熟成したもろ味が濾布に包まれて圧搾機に重ねられ、生醤油が流れ出します。愛おしくらい美しい光景。
- ③ 丁寧に漉入れをして発酵を助ける。美味しさは時間と手間が育てます。
- ④ 醤油をベースにいろいろな商品が。甘い【さしみ醤油】は根強い人気。煮魚にはこれさえあればというタレ【あら煮】。新鮮な卵にちょっと【卵かけご飯の醤油】。だしのきいた【白だし】。お味噌もいろいろです。



創 業百余年、天然醸造にこだわって、長崎ならではのほんのり甘い醤油と味噌を作っています。原点に戻り、木桶仕込みの伝統的な丸大豆醤油を復活させました。五島の若手職人が手掛けた木桶に、雲仙産自然栽培の小麦、県産減農薬大豆、小浜の塩、そして雲仙の伏流水を材料に仕込みました。



醤油蔵の見学できます！  
ご興味のある方は電話にて  
お問い合わせください。

ヤマト醤油みそ醸造元  
合資会社 山中商店  
●長崎県雲仙市千々石町戊  
350 ●TEL 0957-37-2005  
/FAX 0957-37-2026

やまなか ふじひさ  
山中 藤久さん  
ひとみさん

ヤマト醤油みそ醸造元  
合資会社 山中商店