

# 有限会社 二反田醤油店中津工場

## 二反田醤油のものづくり

二反田醤油は豊前の地で醤油づくりをはじめ、100年になります。地産池消にこだわり、昔ながらの製法で、九州ならではの地域の味を大切にまもってきています。

現在、日本の食卓は大変バラエティ豊かになってきました。それとともに、調味料もさまざまに料理を彩る時代になりました。醤油、ソース、ぽん酢、つゆ、たれ、そして、ドレッシング。

二反田醤油は、「天然醸造の醤油」をベースに、ゆず・かぼす・にんにく等々・・・、日本のその地に伝わる「うまいもの」「安心・安全」の産直素材を使って、調味料を製造しています。

“良い醤油”は、“良い素材”と出会って、より“おいしい調味料”となります。

「うまい醤油」、「本物の醤油」を基本とした、二反田醤油の各種調味料をお試しください。

## 【会社概要会】

社 名 有限会社二反田醤油店中津工場  
代表取締役 二反田新一（昭和33年10月生）  
資 本 金 4,000,000円  
所 在 地 〒871-0027 大分県中津市上宮永955-1 TEL 0979-22-2354 FAX 0979-22-1420  
E-mail: kurakobo@nitanda.com URL: www.nitanda.com  
創 業 大正8年  
会社 設立 昭和35年4月2日  
従 業 員 7名  
事業 内容 醤油製造販売、醤油加工品製造  
(たれ、つゆ、ドレッシング)  
飲料製造 味噌販売  
取 引 銀行 大分みらい信用金庫中津中央支店  
主要取引先 一般消費者直売(約2,500世帯) 三菱食品(株) 三井食品(株) 国分(株)  
加藤産業(株) ヤマエ久野(株) アピデ(株)  
主要仕入先 大分県味噌醤油工業協同組合(大豆、小麦等主要原料) (株)鶴屋

## 【沿革】

大正 8年(1919) 二反田次男 二反田醤油本店を創業  
昭和35年(1960) 二反田次郎(有)二反田醤油店中津工場設立  
平成 5年(1993) 二反田新一 代表取締役就任



創業以来醤油製造を生業とし、地域の味にねざしたものの造りに徹してきました。醤油とともに加工品(ドレッシング、たれ、つゆ、ぽん酢)を製造しています。醤油製造は100年の歴史をもち、三年かけて低温で長期熟成発酵させて、醸造していますので、塩角が無くまろやかな味が特徴です。今後も地方の小さな蔵元ならではの 作り手の気持ちの伝わる、温もりとやすらぎを提供できる品物造りを心がけていきます。

代表取締役 二反田新一

