



「名誉賞」記念額

醤油に込めた願い。

五福醤油という屋号は、古代中国の書物『書経』洪範の中で幸福について書かれた一節「一日壽、二日富、三日康寧、四日攸好徳、五日考終命、此即五福云。(第一に長寿、第二に裕福、第三に健康、第四に人徳、第五は天命を全うする、それが五福である。)」に奥村次吉が大変感銘を受け、創業の地名「呉服町」と掛けて名付けました。

この五つの「福」は、現在も銘柄に使われ、醤油を通じて皆様の健康と幸せを願っております。

醤油は「名脇役」であるべき。

料理という舞台において、主役は食材です。醤油の役割は「名脇役」のように出しゃばらずに主役の魅力を引き立て、舞台に花を添えることだと考えています。私たち「タケシゲ醤油」は、美味しい料理と、それを囲む笑顔づくりへ貢献することを使命とし、伝統に新しい発想をプラスした商品づくりに挑んでいます。



「ニワカそうす」はじめ「名脇役」な調味料たち



「招くしょうゆ屋」店内

タケシゲ醤油(有限会社タケシゲ)

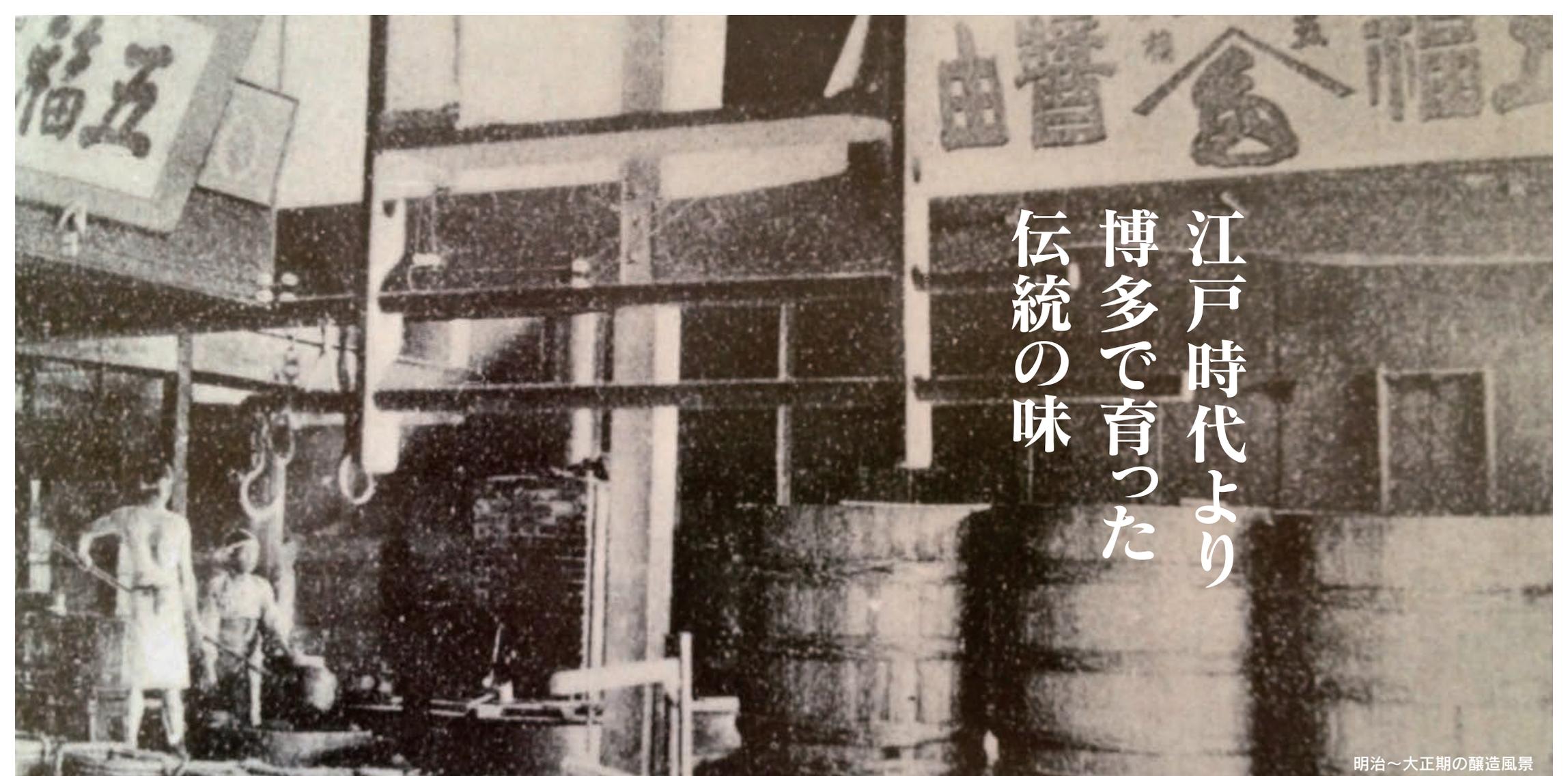
福岡市南区平和1丁目23-6 <http://takeshige-shoyu.com/>

TEL 092-526-9682 FAX 092-526-1990

直売店【招くしょうゆ屋】(営業時間)10:00~18:00 (定休日)日祝・盆・正月

九州伝統の味
タケシゲ醤油





江戸時代より 博多で育つた 伝統の味

明治～大正期の醸造風景

創業260余年。料理人が惚れ込む醤油。

タケシゲ醤油の前身にあたる【五福醤油】の歴史は1752年にまで遡ります。手間を惜しまぬ職人技が生み出す絶妙な風味は、料理人の間で「まろやかで、素材を引き立てる」と評判でした。その品質は全国品評会でも高く評価され、13年以上連続で最高賞位を受賞した記録が残されています。

その五福醤油は、都市化の影響を受け、1992年に200年以上続いた歴史に一旦幕を下ろしますが、存続を求める多くの声を受け【タケシゲ醤油】として引き継ぐことになりました。

屋号は変わっても、味と信念は昔のまま——美味しい醤油を博多からお届けしています。

博多の歴史とともに。

五福醤油を営む奥村家は、博多の豪商の一人。元々武家だった初代・奥村利助が、黒田官兵衛と共に福岡に移住。博多の街で貿易など事業を広げていき、醤油醸造を宝暦二年(1752年)に始めます。

余談ですが、三代目の奥村玉蘭は博多を代表する文化人の一人。太宰府天満宮にある絵馬堂の建立を発願し、現在も玉蘭筆の「西都奇観および孔雀図額」が掲出されています。

五代目・次吉は日本初の“びん詰め醤油”を販売し、販路は海外にまで及びました。



←日本初の瓶詰め醤油

