



極少ロットでオーダーメイド、

貴店の味、作ります。

オリジナルは、他店との差別化、コストダウンに即効力あり。

オーダーメイド調味料ガイド



昭和十年創業

毎日、この味



松島屋

# 業界トップクラスの

# ※ 100リットルからの オーダーメイド調味料で 店舗運営をバックアップします。

※醤油の場合のみ

出雲蕎麦処として有名な島根県でも昔ながらの老舗そば店様をはじめ、北は北海道、南は沖縄まで全国のお客様からの絶大な支持を頂けているのも、松島屋が店主様の求める味をとことん追求してきたからです。

- OEMで商品を依頼したいが、小ロットでの受注先がない。
- 初回試作費用が高く敷居が高い。
- 大手に依頼すると時間がかかり、手間もかかる。

松島屋が  
解決いたします。

## 松島屋はお客様のご要望に迅速に対応致します。

コスト削減を  
お考えの方

普段、お店で調合しているたれや調味料を松島屋で製造することで、時間の短縮、人件費などの固定コストを削減できます。

味を統一  
させたい方

調味料の調合、味付けなど仕込の度にすることで、味がどうしてもぶれてしまう…などの問題も解決できます。

他店との  
差別化を  
お考えの方

出来合いの調味料ではなく、お店オリジナルの調味料は競合他社、他店との差別化に即効性があります。他店との差別化はお店のファンづくりにはかせません。

新メニュー、  
新商品を  
お考えの方

たとえばお店のドレッシングをオリジナルにするだけで、新メニュー開発は簡単にできます。あわせて、お店での物販商品として少量サイズの規格を作れば、売り上げアップにも直結してきます。

新店舗出店を  
お考えの方

店舗を増やすことで、味のブレがでてくる…そんなお悩みも弊社一括製造で各店舗様に直送することで解決します。

試作サンプルの※ご購入時に、実際の商品のお見積りをさせていただきます。高額な試作費用がかかりませんので、オリジナルでもお気軽にお試しできます。

※ 松島屋では固定金額の試作費用ではなく、実際に試作したサンプルをご購入頂くことで試作費用とさせていただきます。  
(目安: 醤油1?1,000円程度、別途送料、代引手数料)

# 悲願の金久右衛門オリジナル醤油での ラーメン作りに成功

醤油ラーメン専門店 株式会社 king project

## 金久右衛門

店主 大蔵 義一

悲願である醤油蔵まるごとの「金久右衛門完全オリジナル醤油」の製造を無理言っておねがいしました。松島屋さんは快諾して下さい、こちらの求める商品に限りなく近くなるよう何度も何度も丁寧にサンプル製作をして下さり、こちらが納得するまで苦味・旨味・酸味のバランスになるまで付き合ってください「金久右衛門完全オリジナル醤油」を完成させることができました。感謝しております。



## OEMで叶えたオリジナルの味で コストダウンに成功

おでん居酒屋

## つきのわ

店長 久富 学

松島屋さんにだしをお願いすることで味のプレもなく、当店イチオシの大きな大根も松島屋さんのオリジナルレシピのおでんだしだと味の浸み込みも早く、仕込みにかかる時間やコストも削減できていますよ。なかなかハードルの高いOEMですが、松島屋さんは本当\*小ロットから製造してもらえるので、すごく助かっていますね。

\*OEMの最低ロットは最終製品によって異なります。

## 長年続く信頼関係が結びつなぐ味

奥出雲そば処 有限会社 一福

## 一福

代表取締役 伊藤 隆

先代からずっと続く出雲そばの味を守り続けていますが、だしの基醤油も松島屋さんの醤油を使い続けています。安心安全の品質はもちろんですが、信頼関係が結びつなぐ味。世代が変わっても一福専用の松島屋さんの醤油で造る出雲そばは、信頼関係なしでは生まれない味ですね。



## その他にもこんな声を いただいております。



### 柔軟な営業対応で 取引もスムーズに

有限会社ジービーズカフェ  
山陰エリアマネージャー兼学園店 店長

### 永江 佑

営業さんとコミュニケーションが取りやすく、色んな相談などもさせて頂けるのもいいですね。



### とことん追求した味への こだわりを具現化

フレンチ酒場 せるぼわ  
オーナーシェフ

### 山根 晃一

主役にもなる松島屋さんの醤油ですが、それだけではなく二次元の味が三次元にする調味料ですね。



### 安心して任せられる醤油蔵で 無添加調味料を

AAO株式会社  
飲食事業部長 兼 エスパーク店長

### 生田 和基

実際に蔵見学（製造現場）をさせてもらえるので、安心感が違いますね。丁寧な仕事をしているなと感じました。

当社独自のこだわりを  
実現させてもらいました。

# 商品製作にあたって



食ベログ3年連続第1位  
“なにわ最強醤油ラーメン”大阪ブラック



金久右衛門 × 松島屋共同開発  
オリジナル醤油  
「商売繁盛ぶらっく」「縁結びごーど」



店頭には一升瓶を飾っていただいている

## 金久右衛門様「濃口&淡口」

ラーメンの基醤油を0から手がけた完全オリジナル醤油です。  
レシピ、原材料など何度も変えて試作させて頂き完成致しました。  
現在ではこの醤油の一升瓶をお店に飾って頂いております。  
また、各店舗で「醤油がほしい!」という声にお応えして、共同開発オリジナル醤油を販売することになりました。



オープン当初から愛される  
特製おでん



大好評! つきのわ謹製  
お土産用おでんだし



常連の単身者や学生さんからは  
「お母さんの味」として人気

## つきのわ様「おでんだし」

希釈後もだしの風味を損なうことなく、しっかりとのおでんだしに仕上げました。  
自宅でお店の味を再現できる、つきのわ謹製お土産用おでんだしも好評です。



秘伝の熟成だしをいただく  
ざるそば



出雲地方郷土  
割子そば



いつも行列が出来  
にぎわっている一福本店前

## 一福そば様「蕎麦だし用濃口」

オリジナル濃口醤油の中でも長年ご愛用頂いておりますが、味のブレが無いとお褒めの言葉を頂いております。  
製造ロットごとに分析をかけ、緻密なレシピのもと、製造させて頂いております。

## 生産・納品までの流れ



※製品によっては試作とお見積りが前後する場合がございます。

### 【会社沿革・歴史】

昭和10年	創業
昭和31年4月	資本金150万円を以て「松島屋有限会社」に法人化。
昭和31年4月	初代 井原秋三郎 代表取締役就任。
昭和42年12月	資本金500万円に増資。
昭和45年4月	新社屋落成。
昭和46年10月	醤油JAS認定工場取得。
昭和55年10月	新工場落成。
昭和59年5月	二代目 井原 巖 代表取締役就任。
平成11年12月	三代目 井原 浩之 代表取締役就任。
平成13年2月	屋外タンク、新工場落成。
平成15年9月	醤油新JAS認定工場取得。

### 【会社概要】

社 名	松島屋 有限会社
本社・工場	〒690-0042 島根県松江市栄町15-1
代 表 者	井原 浩之
創業・設立	昭和10年創業、昭和31年4月法人化
資 本 金	500万円
事業内容	醤油、食酢製造販売、調味料OEM事業 みりん、料理酒、もろみ酢販売
営 業 日	日曜・祝日、第2、第4土曜日を除く 9:00~17:00
資 格	醤油新JAS認定工場取得(平成15年9月取得)
T E L	0852-21-4527
F A X	0852-21-4893

お問い合わせ先

**松島屋 有限会社**

**TEL.0852-21-4527** FAX.0852-21-4893  
〒690-0042 島根県松江市栄町15-1 E-mail info@matsushimaya.jp