

佐藤醸造株式会社

弊社は、愛知県西部に位置するあま市七宝町にて、1874年（明治7年）の創業以来、伝統の技と味を守り続けている豆味噌とたまり醤油を製造している未醤蔵の蔵元です。2024年、お蔭様をもちまして創業150年を迎え、地元から愛され、地域に根付いた、そしてまた世界でも類を見ない素晴らしい日本の発酵食品文化のひとつである味噌や醤油を、世界の食卓へお届け出来る食の仕掛け人となって伝統の技、創業当時の味を守り、継承していく企業を目指してまいります。

世界的にも有名な焼き物〈七宝焼〉製造の中心地として栄えたこのエリアは、文化・芸術面で伝統的な工芸品の名を日本国内はもとより、世界にも広がりました。また食文化についても同様に、愛知県の特産品である豆味噌やたまり醤油といった独特の食文化も誕生し、戦国時代から天下統一へ導いた愛知県出身の戦国大名、かの有名な三英傑も好んで食べたと言われています。

“七宝みそ” “七宝醤油” の名で親しまれ、特に豆味噌造りはすべて木桶仕込みにこだわり、創業当時より使用している木桶による伝統的な製法で、150年以上もの間、深い色合いや豊かな香りや風味で味噌造りをしております。

味噌や醤油のほか、近年多様化している調味液の製造も得意としており、小売用商品から業務用商品、プライベートブランドの製造に至るまで、お客様のご要望に合わせて、小回りが効く対応がご評価を頂いております。また私たちの工場は、2021年にはFSSC22000認定を取得し、安心・安全な商品作りを今後も努めて参ります。

愛知が誇る豆味噌と溜り

日本には数種類の味噌や醤油があり、製法による違いはもとより、それぞれの地域の機構や風土に根付いた味があります。豆味噌や溜りは愛知県の特産品であり、愛知県を中心とした東海地方で広く食されており、深い色合いと豊かな香りや風味で広く知られ、その由来は主原料である大豆によるもので、タンパク質が豊富で、米味噌・麦味噌に比べ旨味成分が豊富なのが大きな特徴です。

豆味噌

豆味噌は大豆と塩、水のみで造られ、米味噌・麦味噌に比べ長い月日をかけて熟成させます。そのため、タンパク質が豊富で、グルタミン酸という旨み成分が多く含まれています。



溜り

一般的なこいくち醤油よりも1.5倍以上の「旨み」成分があり、多くの多糖類が含まれているので、照りを出す料理をするのに理想的です。また臭みを除去するのにも効果的です。



味噌天然蔵

「みそは生き物」と言われています。原材料の配合を同じにしても、土地ならではの気候風土や様々な環境の影響により、味噌蔵ごとに味の違う個性豊かな味噌が生まれます。その個性の違いを「蔵ぐせ」と読んでいます。

中でも決め手となるのは、蔵に住みついた酵母や乳酸菌などの活躍です。味噌樽の中では、酵母や乳酸菌により味噌の発酵、熟成が助けられ美味しい味噌が作られます。酵母や乳酸菌は、「味噌蔵の財産」と言われ、職人により春夏秋冬大事に守り育てられ、常に成長し続けているのです。



厳選された大豆

大豆にはタンパク質、脂肪、ミネラル、ビタミン等に優れ、豊富な栄養素を含んでいます。七宝味噌・醤油はこれらの栄養素がふんだんに含まれた高品質で新鮮な素材を厳選して使用し、まろやかで美味しい味を提供しています。



徹底した品質検査

長年に渡って培ってきた七宝ブランドへの信頼。これも何ものにも替え難い財産としてより広く新世代伝えるために大切な事は、原料選び、製造過程など安心・安全に基づいた徹底した品質管理であると考えます。



安心と信頼

工場は、衛生的な食品製造施設であり、FSSC22000の認証を取得しました。

それを遵守する事により、安全かつ、お客様への信頼性の高い高品質の製品を提供致します。



豊富なラインナップ

味噌や醤油、多様な調味液の製造は得意としており、小売用、業務用、プライベートブランドに至るまでご要望に合わせて対応致します。



2021年直営店オープン

お味噌の量り売りや人気の調味料お味噌を使った名物スイーツ〈みそふと〉の販売をしている『あまの蔵』と、高級食パン専門店『海部のくちどけ』では、人気のプレーン食パンを始め、お味噌を使用した味噌メロンパン、ご当地グルメ味噌かつサンドなど、毎日焼き立てのパンを販売しております。

『音と発酵』プロジェクト始動

【Circular Resonance ~循環する共鳴~】

試食会 Vol. 1 2023.06.24 (土) 開催 by KAKUKMARUSA



世界の展示会に出展・出品する七宝ブランド



名称 佐藤工業株式会社
〒497-0011
愛知県あま市七宝町安松縣 2743
創業 1874年（明治7年）
資本金 1,000万円

従業員数 40名
製造品目 味噌、醤油、たまり、その他加工調味料
工場記簿 敷地：6950m²
建物：4208m²
取引銀行 三菱東京UFJ銀行



ゆずだしぽん酢

昆布のだしの旨みが効いたぽん酢です。化学調味料を一切使用せず、香りが豊かな徳島県産のゆず果汁を使用したまろやかなゆずぽん酢です。

お鍋やしゃぶしゃぶなどのつけたれや、サラダドレッシングとして、ステーキやお野菜の炒め物に、さっぱりと美味しいシーフードなどの付け合わせに。

12/300ml /本



Soba Noodle Salad
(Buckwheat Noodle
& Avocado Salad)
X
Yuzu Dashi Ponzu Sauce



ジャポネソース

本醸造こいくち醤油にソテーオニオンを加えお肉に合う赤ワイン、3種のお酢で味を調えました。ソテーオニオンの甘味旨味を十分に引き出した柔らかな味わいのソースです。

ハンバーグやステーキ、ローストビーフなど、またパスタソースやサラダドレッシングとしてどんなお料理とも相性が良く、料理の美味しさを更に引き立てるソースです。

12/300ml /本



Any Steak
X
Japonesse Sauce



焼肉のたれ

たまり醤油を使用した本格焼肉のたれです。たまり醤油の旨味やコクに、りんごと梨の自然な甘みを加えることで甘辛で美味しい焼肉のたれになっています。

お肉や魚介類、お野菜など焼肉や屋外 BBQ のマリネ用のソースとしても美味しく召し上がって頂けます。もちろんつけだれとしても最高です。

12/300ml /本



Japanese BBQ Yakiniku
X
Japanese BBQ Sauce





KAKUMARUSA たまり

絞ったままのたまりを火入れ、濾過し、そのままの美味しさを瓶詰めしました。こいくち醤油よりもうま味が強く、奥深いコクが特徴の調味料です。

お刺身やお豆腐などにかけて醤油として、照り焼きや煮物など照りやコクを出したい時や、オリーブオイルとお酢でドレッシングに。

12/300ml /本



Beef Sukiyaki Pot
X
KAKUMARUSA
Tamari Soy Sauce



KAKUMARUSA ぽん酢

香り豊かな徳島県産のゆず果汁を使用したぽん酢に、国産の青唐辛子を生のまま漬けています。辛味成分だけでなく、唐辛子の風味がぽん酢に移るため、薬味を加えなくても甘・辛・酸・塩が両立したぽん酢です。

お鍋はもちろん、焼肉やサラダなど色々な料理にお使いください。

12/300ml /本



Boiled Eggplant
X
Kakumarusa Ponzu



KAKUMARUSA グルメみそ

季節に合わせたフレーバーを効かせた新しい豆みそ。そのまま美味しく、旬のお野菜にディッピングみそとして、お肉やお魚、貝類などと相性が良く、まさにグルメ必見な豆みそです。

ウィスキーなどの蒸留酒などと相性がとても良く、クラッカーやカナッペなどマリアーージュをお楽しみ頂けます。

18/30g /個



Fresh Veg Cut
X
Gourmet Miso
KAKUMARUSA





本搾醤油 尾張

搾ったままの生揚げしょうゆを火入れ殺菌し、濾過してビン詰めした醤油です。醤油の特徴であるコクとキレのバランス良い味、鮮やかな色彩、華やかな色彩、華やかな薫りを継承する醤油です。

つけにも、かけにも、和、洋、中華
どんな料理にもご使用頂けます。

6/1000ml /本



Sushi & Sashimi
X
Owari Soy Sauce

さしみたまり



たまり醤油の旨み x こいくち醤油の芳香
つけ醤油、かけ醤油、煮物等のお料理に
幅広くご使用頂けます。

お寿司やお刺身の他に、てりやきソースや
海鮮料理、その他各種炒め物などにも
幅広くご使用頂けます。

12/150ml /本



Sashimi
X
Sashimi Tamari



天然醸造無添加豆みそ



国産大豆と塩を使い、杉の木桶にて
1年半以上、天然醸造・熟成させた
素材の旨みを最大限に引き出した
豆みそです。苦味、渋味、酸味を
押さえたマイルドな味が特徴です。

お味噌汁、味噌田楽などの味噌料理、
洋風料理の隠し味等に幅広くご使用
頂けます。

6/750g /個



商品名	蒲焼きのたれ		使用例	
包装形態			内容量	1.8ℓ
内装	外装		入り数	6
			賞味期限	6ヶ月
			保存方法	冷暗所
			原材料	
			醤油、砂糖、発酵調味料、加工澱粉、アルコール（原材料の一部に小麦、大豆を含む）	
				

商品名	すき焼きのたれ		使用例	
包装形態			内容量	1.8ℓ
内装	外装		入り数	6
			賞味期限	6ヶ月
			保存方法	冷暗所
			原材料	
			砂糖、醤油、みりん、食塩、昆布エキス、かつお節エキス、酵母エキス、アルコール（原材料の一部に大豆、小麦、鯖を含む）	
				

商品名	だししょうゆ		使用例	
包装形態			内容量	1.8ℓ
内装	外装		入り数	—
			賞味期限	6ヶ月
			保存方法	冷暗所
			原材料	
				

商品名	手羽先のたれ		使用例	
包装形態			内容量	1.8ℓ
内装	外装		入り数	6
			賞味期限	6ヶ月
			保存方法	冷暗所
			原材料	
			醤油、みりん、砂糖、アルコール、ビタミンB1（原材料の一部に大豆、小麦を含む）	
				

商品名	関西風うどんつゆ		使用例	
包装形態			内容量	—
内装	外装		入り数	—
			賞味期限	6ヶ月
			保存方法	冷暗所
			原材料	
			醤油（混合）、風味原料（かつお節エキス、昆布エキス、赤田かつお節、むろあじ節、かつお節、昆布）、糖類（ブドウ糖加糖液糖、砂糖）、食塩、アルコール、調味料（アミノ酸等）、ビタミンB1（原材料の一部に大豆、小麦、鯖を含む）	
				

商品名	みそかつのたれ		使用例	
包装形態		内容量	1kg×15	
内装	外装	入り数	—	
		賞味期限	6ヶ月	
		保存方法	冷暗所	
		原材料	味噌、砂糖、発酵調味料、ブドウ糖果糖液糖、アルコール、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部に大豆を含む)	
				




商品名	餃子のたれ		使用例	
包装形態		内容量	1.8ℓ	
内装	外装	入り数	6	
		賞味期限	6ヶ月	
		保存方法	冷暗所	
		原材料		
				

商品名	すしのたれ		使用例	
包装形態		内容量	1.8ℓ	
内装	外装	入り数	6	
		賞味期限	6ヶ月	
		保存方法	冷暗所	
		原材料		
				

商品名	洋風味噌汁の素		使用例	
包装形態		内容量	20kg	
内装	外装	入り数	—	
		賞味期限	6ヶ月	
		保存方法	冷暗所	
		原材料	味噌、砂糖、発酵調味料、ブドウ糖果糖液糖、アルコール、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部に大豆を含む)	
				

商品名	白だし		使用例	
包装形態		内容量	1.8ℓ	
内装	外装	入り数	6	
		賞味期限	6ヶ月	
		保存方法	冷暗所	
		原材料	白しろうゆ、かつお節エキス、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料、食塩、しいたけエキス、昆布エキス、アルコール、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1(原材料の一部に大豆、小麦を含む)	
				

商品名	醤油ラーメンたれ	使用例
-----	----------	-----

包装形態		内容量	1.8ℓ	
内装	外装	入り数	6	
		賞味期限	6ヶ月	
		保存方法	冷暗所	
		原材料		
		醤油、調味料(ボークエキス、チキンエキス)、ガラスープ、食塩、ビーフエキス、異性化液糖、砂糖、生姜、ジンジャーエキス、アルコール、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、ビタミンB1、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		

商品名	丼のたれ		使用例	
包装形態		内容量	1.8ℓ	
内装	外装	入り数	6	
		賞味期限	6ヶ月	
		保存方法	冷暗所	
		原材料		
		醤油、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、発酵調味料、かつお節エキス、ボークエキス、チキンエキス、アルコール、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)		

商品名	照り焼きのたれ		使用例	
包装形態		内容量	1.8ℓ	
内装	外装	入り数	6	
		賞味期限	6ヶ月	
		保存方法	冷暗所	
		原材料		
		たまりしょうゆ、砂糖、発酵調味料、ホタテエキス、昆布エキス、ジンジャーエキス、加工澱粉、アルコール、カラメル色素、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)		

商品名	焼き肉のたれ		使用例	
包装形態		内容量	1.8ℓ	
内装	外装	入り数	6	
		賞味期限	6ヶ月	
		保存方法	冷暗所	
		原材料		
		たまりしょうゆ、発酵調味料、りんご、砂糖、にんにく、しょうが、豆板醤、ごま油、でんぷん、アルコール、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、ビタミンB1(原材料の一部に大豆、小麦を含む)		

商品名	ボン酢		使用例	
包装形態		内容量	1.8ℓ	
内装	外装	入り数	6	
		賞味期限	6ヶ月	
		保存方法	冷暗所	
		原材料		