



中川醸造株式会社



たまりしょうゆを日本中の皆様へ。

中川醸造は大正9年、今の武豊町にて創業を開始しました。大正12年に愛知県刈谷市に生産工場を移転し、その後昭和36年に中川醸造有限会社を設立し、昭和39年に酒類の販売許可を受け、たまりしょうゆの醸造と酒類販売の2本の柱を軸に歩んでまいりました。

平成14年に中川醸造株式会社に社名を変更し、現在に至っております。

中川醸造は醤油の中でも全国シェア1.5%と非常に少ない、中部地方特産のたまりしょうゆを当社製法にこだわって製造しております。

最近ではたまりしょうゆの新たな可能性を広げるために加工調味料の開発にも力を入れており、ご家庭でもたまりしょうゆをより身近に感じ、そして楽しんで頂きたいと願っております。

中川醸造は今後も一意専心の気持ちでお客様のニーズに合った高品質商品の提供を行い、さらに社会から必要とされる企業を目指し続けます。

代表取締役 **中川 耕児**

醸造事業部

たまりしょうゆ醸造

オーダーメイド加工

製造販売

酒販事業部

仕入れ販売

ルート配送

店舗開店相談

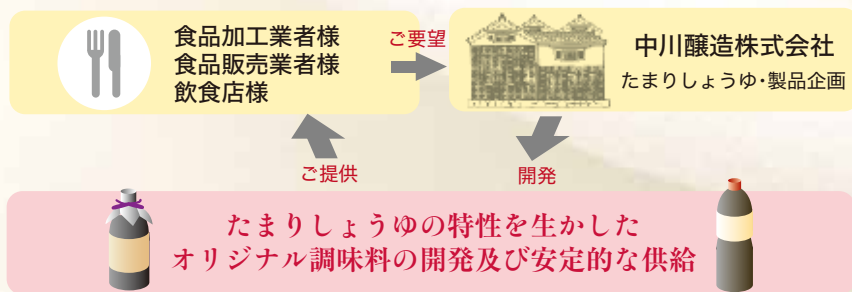
中川醸造は2本の柱で成り立っています。

オーダーメイド

お客さまのニーズにお応えするために
用途にあったたまりしょうゆを開発しています。

たまりしょうゆのオーダーメイドシステム

しょうゆの中で、濃厚でうま味の多いのが“たまりしょうゆ”です。
自然のうま味を使って味を強調したい時や隠し味に使うなど、
使用方法は多種多様です。
業務用として、オーダーメイドのたまりしょうゆも製造し、
蒲焼のたれ、せんべい用たまり、佃煮用など幅広くご利用いただいております。
お客様の用途に合わせた加工用たまりしょうゆの開発を行っています。



醸 造 部

古きと新しさを兼ね備える。

たまりしょうゆとは

たまりしょうゆと一般的なこいくちしょうゆは、その原料の比率に大きな違いがあります。
こいくちしょうゆが大豆:50、小麦:50なのに対してたまりしょうゆは原料のほとんどが大豆
です。特徴としては大豆の良質なたんぱく質を多く含むため、濃厚な味わいをしており、香りが
良く見た目に色が濃いのが特徴です。



小麦

中川醸造のたまりしょうゆ

中川醸造のたまりしょうゆ造りは伝統を守り、常に優れた品質と安心安全をお届けできるよう
日々の業務に取り組んでおり、今日に至るまで皆様に変わらぬ味をお届けする事ができて
おります。また、最近ではたまりしょうゆの持つ可能性をさらに広げるため、新たに加工調味
料の開発にも取り組んでいます。

レシピ開発なども積極的にご提案させていただきます。お気軽にお問い合わせ下さい。

たまりしょうゆに絶対の自信を持っている中川醸造が皆様の食卓に笑顔をお届けするお手伝
いをさせていただきます。



大豆



塩

昔ながらの製法で造り続けています。

たまりしょうゆが出来るまで

1 原料

たまりしょうゆの主原料になる
非遺伝子組換え大豆を
受入原料サイロに貯蔵します。



5 仕込み

食塩を水に溶かし、小麦と混ぜ合わせます。
混ぜあわせたものを諸味(もろみ)といいます。
この食塩で諸味を雑菌から守る役割もしています。

2 原料処理

大豆※を熱い蒸気で蒸します。
このときに部分的にむらがあると
最終製品の品質に影響を及ぼすので
圧力、水分の管理が大切となります。



※「脱脂加工大豆」
キシのある風味と濃厚なうま味のある
たまりしょうゆを造るために
食用油を搾ったあとの大豆を使います。

6 発酵・熟成

仕込みが終わると醗酵・熟成期間に入ります。
諸味(もろみ)を熟成させることで分解と醗酵が始まり
味、色、香りが生み出されていきます。
時間をかけて熟成し、香りのよいキシのある
たまりしょうゆが出来上がります。
長い月日をかけて、うま味のある諸味になります。



3 味噌玉成型

蒸した大豆に炒って砕いた小麦を少量混ぜて丸い玉状にします。



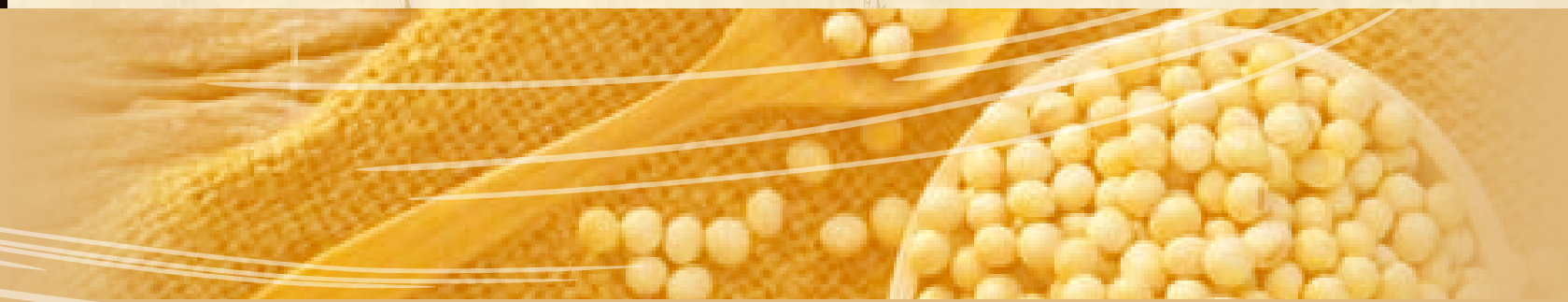
4 製麹

温度管理、湿度管理された部屋で
玉状になった大豆に麹菌を付着、繁殖させます。
麹室の中は菌が一番繁殖しやすい環境に整っており
この部屋で数を増やす事によって
たまりしょうゆのうま味が上がると言われています。



7 压榨・仕上げ

諸味(もろみ)からたまりしょうゆを搾り出します。
搾り方は、今も昔も同じ専用の布に包み、三日かけて搾ります。
搾られたたまりしょうゆは火入れ、調合などを行い
最終製品として仕上がります。



安心のサポート

安心安全な製品を スピーディーにお届けします。

飲食店への商品サポートや新規開店のお手伝いを。

中川醸造では「お客様満足第一主義サービス実行」をモットーとし、
飲食店様のバックヤードとして業務店仕入れや、お店を新規に開店されようとお考えのお客様のお手伝いをさせていただいております。

開店準備に必要とされるお酒や調味料の選別や提案、グラス等の相談、斡旋、
冷蔵庫(ショーケース)などの配置や大きさなどをお客様と一緒に考えたり、
お店のご紹介や現地視察など、ご要望に応じて同行させていただきます。



酒販部事務所では商品の販売も行っています。



様々な種類を取り揃えております。



配達はお気軽にご相談下さい。

▼主な配達地域

配達場所は下記以外の地域もお気軽にご相談下さい。



酒 販 部

取扱い商品例

普段使いから、お使い物まで酒類の事ならお任せください！
中川醸造では様々な種類の商品を取扱っています。
また、酒類だけではなく調味料なども広く取り揃えています。

ワイン



たまりしょうゆ



日本酒



焼酎



ビール



ウィスキー



調味料類



※その他在庫にない商品も仕入れなどご対応させていただきます。お気軽にご相談下さい。

会 社 概 要

社 名	中川醸造株式会社
創 業	大正 9 年
会 社 設 立	昭和 36 年 4 月
代 表 者	代表取締役 中川耕児
施 設 概 要	【本社・第一工場】 〒448-0813 愛知県刈谷市小垣江町塩浜 50 番地 TEL.0566-22-3170 【酒販部・第二工場】 〒448-0813 愛知県刈谷市小垣江町塩浜 2 番地 TEL.0566-21-0421 【第三工場】 〒448-0813 愛知県刈谷市小垣江町御茶屋下 26-1

沿 革

1920年	中川醸造として武豊町で創業
1923年	武豊町より刈谷市へ移転
1961年	中川醸造有限公司 設立
1964年	酒類販売免許取得
1972年	圧搾工程における特許 3 件取得
1978年	酒類販売 一般家庭用から業務用へ拡大
2003年	中川醸造株式会社 設立
2004年	蒸煮・仕込み工程特許 2 件出願
2010年	第二工場稼働
2011年	資本金2000万円に増資
2016年	第三工場稼働



中川醸造株式会社

本社・第一工場



第三工場



酒販部・第二工場

