



日本の伝統的な調味料であるしょうゆは、室町時代後半から江戸時代前半にかけて関西地区で本格的に作られるようになり、中でも、堺は日本有数のしょうゆの生産地でした。その堺で、寛政12年(1800年)、当社の創業者の河内屋又兵衛はしょうゆ醸造を開始し、当地で210余年醤油づくりに励んできました。

しょうゆは、大豆、小麦、食塩を原料とし、麹菌や酵母等の微生物の長時間の働きで生み出される生産品で、しょうゆづくりは、生命産業である農業に通じます。さらに、できたしょうゆは、食品の素材の味を引き出し、また新たな味を付与し、あらゆる料理を生み出します。

しょうゆは、長らく各家庭での調味料の主役でした。近年の食生活の変遷で、家庭で素材から独自の味付けで料理を作ることが減り、各料理の専用調味料を使って調理したり、外部で購入した出来あがりのお惣菜をそのまま食卓に出したりと、しょうゆの家庭での使用量が激減してきました。

当社もこの時代の大きな変化に合わせて、しょうゆ作りに加えて、各種の料理の専用調味料作りに注力しています。そのまま料理の味付けが完成するものから、家庭の味を引きだすベースを提供するものと様々なタイプの専用調味料であるたれ・つゆを製造販売しています。

当社の経営理念は、「私たちは食づくりを通じて豊かな社会の実現に努めます。」であり、国際品質規格ISO9001の認証も取得し、みなさま方の食生活が楽しく豊かなものになるようこれからもしょうゆを中心とした調味料作りに精進していく所存です。

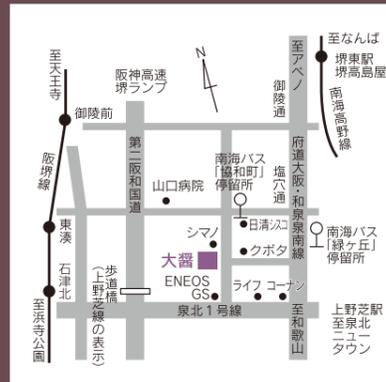


代表取締役社長 河盛 幹雄

しょうゆづくりは、生命産業である農業です。



〒590-0823
大阪府堺市堺区石津北町20
TEL 072-243-0184
FAX 072-244-0577
URL: <http://www.dai-sho.co.jp>
E-mail: info@dai-sho.co.jp



会社概要

創業: 寛政12年(1800年)
設立: 昭和45年(1970年)
資本金: 9,020万円
代表者: 代表取締役社長 河盛 幹雄
事業内容: 醤油、醤油加工品の製造・販売

会社沿革

寛政12年(1800年) 泉州・堺で
河内屋又兵衛醤油醸造開始(創業)
大正15年(1926年) 河又醤油株式会社設立
昭和45年(1970年) 河又醤油株式会社とイヅミイチ株式会社(貝塚市)の企業合同により大醬株式会社設立
昭和55年(1980年) 河又株式会社が大醬株式会社の全株式取得
平成12年(2000年) 創業200周年を迎える
平成16年(2004年) ISO9001の認証取得
平成18年(2006年) 堺ブランド「堺技衆」認証取得
平成29年(2017年) 新工場(FS棟)竣工



大醬株式会社の基本理念

【経営理念】

私たちは食づくりを通じて豊かな社会の実現に努めます。

【行動指針】

1. お客様や地域の皆様に真心こめて尽くします。
2. 最高の品質と最高のサービスの提供に努めます。
3. 広い視野を持ち、変革と挑戦を試みます。
4. 情報と意識を共有し、敏速な行動に努めます。
5. 食の創造と食文化の発展に尽くします。

CORPORATE PROFILE

会・社・案・内



大醬株式会社

大醬の 技とこだわり

素材



脱脂加工大豆

種こうじ

小麦

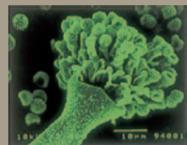
食塩

良質な素材を厳選

しょうゆは、大豆(丸大豆、脱脂加工大豆)、小麦、食塩の三つの素材にこうじ菌による酵素の働きが加わって造られます。大豆は遺伝子組換えでない蛋白質が豊富なもの、小麦は蛋白質と糖質がバランス良く含まれたものを、厳選して使用しています。

【河又菌】

しょうゆのこうじ菌については、明治38年に純粋培養に成功した河又菌を引き継ぐ独自のものを使用し、伝統のしょうゆ造りを続けています。



屋外発酵タンク



火入れ工場(蒸釜)



技

香りと旨味を引き出す確かな技術

大豆を水に浸し蒸し、小麦を炒ってひき割ったものを混ぜ、種こうじ(こうじ菌)を加え、室に入れこうじを造ります。このこうじに食塩水を加え、約半年間熟成させ、もろみを造ります。

もろみを搾ったものが生しょうゆ(生揚げしょうゆ)で、ろ過後加熱殺菌して、しょうゆが出来上がります。

しょうゆの香りと旨みは、こうじからもろみへ、微生物の働きで醸しだされます。さらに、火入れ(加熱殺菌)により、いっそう香りがよくなります。



室(造る)



もろみ充填機



油圧搾機

心をこめて一貫生産、万全の品質管理

かつて、人の勤と手作業のみに頼っていたしょうゆ造りですが、明治40年頃より積極的に機械化を推進してきました。万全の品質管理のもと、最高のしょうゆを迅速にお届けしています。

また、このしょうゆをもとにした、ほん酢しょうゆや各種のつゆ、たれ類も最新の機械と技術で製造しています。

食生活の変遷に伴い、しょうゆをベースにした各種の調味料が大幅に増加しています。

食文化を未来に伝えるべく伝統を守りながらも、新しい時代に適合した調味料づくりを続けていきます。



ボトル充填機



小ビン充填機



冷蔵倉庫



品質検査室

豊富な 商品ラインナップ

広がる調味料のバリエーション



キムチぼん酢

唐辛子の辛味と、一番相性のいいゆず果汁をたっぷり使用しています。鍋ものつけ汁や冷しゃぶ、ドレッシング等にご利用下さい。

大醬うどんつゆ (大阪うどんスープ)

うすくちしょうゆをベースに、かつお、うるめ、昆布、椎茸をふんだんに使用した大阪風のうどんスープの素です。各種麺類、鍋つゆ、いろいろな煮物等にもどうぞ。



- ぼん酢しょうゆ ■ めんつゆ・うどんつゆ・そばつゆ・冷麺つゆ
- だししょうゆ ■ 鍋つゆ
- 煮詰・甘だれ ■ 焼肉たれ
- うなぎのたれ・穴子のたれ・煮魚のたれ
- その他各種調味醤油

