

## 掲載企業募集中!!

### くじら醤油、ふく魚醤

ヤマカ醤油株式会社

- 代表者／河村 晶子
- 業 種／醤油製造業
- TEL／083-258-0031
- URL／<http://www.tip.ne.jp/yamaka/>
- 所在地／下関市安岡町一丁目9-7
- FAX／083-258-2000
- Eメール／yamaka-eigyo@tip.ne.jp

### さらなる発酵食品を求め、魚醤づくりを始めました。 当地ゆかりの魚醤を限定発売です。

#### ○新たな発酵食品

21世紀を迎え、伝統的醤油生産技術、新たな醸造酢製造技術を軸に、さらなる醗酵食品を求めて魚醤作りを開始致しました。

この魚醤は、地元水産大学校のご指導の下、当地ゆかりの「くじら」「ふく」等の未利用部分を利用して製品化したものです。今年6月から「くじら醤油」「ふく魚醤」として限定販売を始めました。

#### ○醤油製造業として

弊社は、日本が近代化の道を歩み始めた明治5年、当地にて地元に着した味作りを主眼とし、醤油製造を開始致しました。

明治、大正、昭和と激動する世の中で、創業時の精神を受け継ぎ、伝統的製法を継承し、地域に着した商品作りを心がけてまいりました。

現在では、地元下関だけでなく県下のJAでの「くみあい」ブランド商品としても、幅広くご愛用頂いております。

#### ○醸造酢製造業として

平成となって、弊社では醤油製造で得た醸造技術を生かし、県下の農産物、とりわけ果実を利用した醸造酢の製造を開始致しました。

山口県産業技術センターのご指導の下、山口県下では類を見ない連続醗酵法という製造技術を採用し、醤油製造以外の醗酵技術を取得致しました。

これまでの地域に着した味作りという観点だけでなく、伝統技術と新規醗酵技術に加え、水産大学校の最新の科学的分析技術により、これまでになかった健康増進機能を持つ食品ができるようになりました。

- 限りある水産資源の有効利用と、健康増進機能を合わせ持つ次世代の食品の開発を通じて皆様に喜んで頂ける様、たゆまぬ努力を続けてまいります。



【ふく魚醤・くじら醤油】



【連続発酵法による製造装置】



【弊社外観】

- ◆ 掲載を希望される方は、お取引店または下記までご連絡下さい。  
財団法人山口経済研究所 担当：井本 TEL：083-268-1155 FAX：083-268-1166