



新潟醤油株式会社

醤油、めんつゆ、白だしの製造・販売

新潟市中央区入船町3-3704 / TEL 025-222-3207

営業時間 8:10~17:20

定休日 日曜・祝祭日、年末年始、土曜(不定休)

<http://jimanshouyu.jp>



本
上
大
正
新
潟
自
慢
新
潟
自
慢
新
潟
自
慢



おすすめの品

- ・ジマンめんつゆ
370ml ¥400(税込)
- ・ジマンむらさき
370ml ¥302(税込)
- ・ジマン野菜つゆ
300ml ¥594(税込)



“知り合いに自慢したくなる”

We love fermented food.

新潟醤油は、第2次世界大戦後、造船の盛んな入船町で生まれました。「これからは食べ物の時代だろう」ってね。ひと頃はいくつかの醤油工場が周辺で数えられるほどありましたが、今はうちだけになりました」と社長の濱田さん。醤油は製造工程が複雑でその分設備も必要なこともあり、それが事業を難しくさせている場合もあるそうです。新潟醤油はそんな中、様々な工夫で時代の波を乗り越えていこうとしています。

「うちの人気商品はめんつゆなどの“自慢”シリーズです。お客様から“知り合いに自慢したくなる”と好評で、直売所まで買いに来られる方もいます」

最近ではハラールを意識しベジタリアン向け醤油も開発しています。「生の野菜で出汁をとったもので、手間がかかりますが、少量だからこそ、うちくらいの規模の会社ができるんです」多品種・小ロットで大手に対抗する、新潟醤油の新たな挑戦が続いています。

