

創業寛政12年 伝統の醤油屋が作る万能調味料！



付けても、漬けても、美味しい！
ごはんのにせて、野菜のディップとして、肉や魚に漬けて焼いて。

伝統の本醸造醤油に米麴を混ぜ込んで再熟成させた醤油麴に、千葉県産の薫り高いにんにくを漬け込みました。数ヶ月間熟成させて作る芳醇な香りと旨味がたっぷりのにんにく醤油麴です。肉・魚・野菜・ごはんにもそのままのせても、肉・魚に漬けて醤油麴と共に焼いてもよし。おにぎりに醤油麴を混ぜ込み焼き上げる「焼おにぎり」は絶品の美味しさです。



にんにく醤油麴

原材料	米麴（国産）、醤油、にんにく（千葉県産）、魚醤
内容量	150g
賞味期限	90日
保存方法	常温



えびラー油

ごま油100%と唐辛子のみのラー油に、焙煎したアミエビを加えて熟成させた風味豊かなラー油です。

原材料	アミエビ（国産）、ごま油（国内製造）、唐辛子
内容量	100g
賞味期限	180日
保存方法	常温



九十九里浜蛤酒蒸し

お椀にあけてお湯を注ぐだけで本格的な蛤のお吸物になります。多くの受賞歴を誇る逸品です。

原材料	蛤（千葉県産）、清酒
内容量	1個×3袋
賞味期限	90日
保存方法	常温

寛政12年創業 ～味を造って二百年～

佐原正上醤油

伝統の醤油屋が始めた老舗佃煮屋

正上

国産にんにく
にんにく醤油麴

にんにく醤油麴は
活躍度120%の万能調味料！

千葉県産のにんにくを醤油麴に練りこみ、3か月間熟成発酵させました。ふくよかな香りと旨味、甘味が食欲をそそります。そのままはんにくで、キュウリなどのお野菜のディップとして、お肉に付けても、焼おにぎりにしても、漬けても付けても美味しいにんにく醤油麴です。

提供可能販促物

販売・表彰実績



賞状の数々



イベントでの陳列販売の様子



社屋前の風景

多数の受賞履歴

日本酒に合うおつまみグランプリ、フードアクションニッポンアワード、日本のおみやげグランプリ、日本ギフト大賞、ちばの逸品、千葉県ブランド水産物認定など、数多くの賞を受賞し、ご評価いただいております。

幅広い取引実績

JR東日本リテールネット（ニューデイズ）様、三越伊勢丹・そごう西武・大丸松坂屋・東武百貨店・東急百貨店・高島屋など百貨店各社様、イトーヨーカ堂様、JALUX様、生協（コープ）様など、幅広い販売店様にお取り扱っていただいております。

多数のメディア露出

天保3年（1833年）より構えるお店は、長くに渡りご愛顧いただき「千葉県有形文化財」の指定を受け、社屋の一部は「国指定重要伝統的建造物群保存地区」にも選定されています。旅番組、情報番組、商品紹介など数多くテレビ、雑誌等のメディアに取り上げられております。

会社概要



〒287-0003
千葉県香取市佐原 1 3406
TEL 0478-54-1642 / FAX 0478-54-1639
<https://www.shoujiya.com/>

創業寛政12年。味を造って200余年。

関東平野のおおらかな風物の中で育まれた小魚類や貝類、そして太陽の光・豊かな大地に栽培された野菜類を、江戸伝授の製法に新しい技術を取り入れ、手作りながら美味求心に努めさせていただいております。伝統、伝承の製法や味を守りながらも、現状に立ち止まることなく、200余年の歴史が造る味を益々前進させることにこだわってまいります。



おいしさのPOINT

- ・伝統・伝承の製法と味が培ったベースとなる調味技術
- ・国産（千葉県産）の旬の素材を厳選し、素材本来の味を引き立てる
- ・失敗を繰り返しながら、常に新しい味を追求する、受け継がれる美味求心

