



～百年の歴史が織り成す味と香り～  
なま  
「天然醸造生しょうゆ 蔵のうまみ」を新発売

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である盛田株式会社（本社：愛知県名古屋市長／代表取締役社長：檜垣周作、以下 盛田）は、「マルキン 天然醸造生しょうゆ 蔵のうまみ」を、2022年8月29日（月）に発売いたします。

国の登録有形文化財指定 日本最大級の天然醸造蔵

マルキン天然醸造蔵は、110年以上前に建てられた風格ある合掌造りで、秋田杉でつくられた5.4klもの大きな木桶を306本（2022年2月現在）保有しています。これは全国の木桶蔵の中でも最大級の規模で国の登録有形文化財にも指定されています。

マルキンではこれらの杉桶を用い、「木桶仕込み」という伝統的な製法によるしょうゆ造りを守り続けています。長さ95mの木造平屋建ての天然醸造蔵に収められた木桶はもちろん、屋根や梁にも長年棲みついている微生物などによってゆっくり発酵・熟成が進み、やわらかな旨みとフレッシュでさわやかな香りのしょうゆが造られます。



マルキン 天然醸造蔵



マルキン理想のしょうゆ「天然醸造 生しょうゆ」

小豆島の温暖な気候と、天然醸造蔵に棲みついた微生物などによって約1年発酵・熟成した天然醸造しょうゆは、やわらかな天然の旨みが特徴です。

「天然醸造生しょうゆ 蔵のうまみ」は、天然醸造しょうゆの香りをより感じていただくために、しぼったしょうゆに火入れを行わない「生（なま）製法」で仕上げました。そのため、しょうゆ蔵に漂うもろみの香りをそのまま詰め込んだようなフレッシュでさわやかな香りとはほのかに感じる木桶の香りをお楽しみいただけます。

香りとうまみのバランスのとれた「天然醸造生しょうゆ 蔵のうまみ」は、素材の味を引き立てるので、脂が乗った牛肉やさんま、濃厚なお豆腐におすすめです。



**【商品概要】**

- 商 品 名： マルキン 天然醸造生しょうゆ 蔵のうまみ
- 容 量／形 態： 450ml／密封ボトル
- 希望小売価格： 442 円（消費税 8%込）
- 発 売 日： 2022 年 8 月 29 日（月）
- 販 売 先： 全国量販店
- 販 売 元： 盛田株式会社

**【商品に関するお問合せ先】**

盛田株式会社 お客様相談窓口  
tel: 0120-691-602（9 時～17 時 土・日・祝日を除く）

**【報道機関からのお問合せ先】**

盛田株式会社 マーケティング部 商品企画室 橋本・中嶋  
tel: 03-3664-6563

**◆マルキンブランドについて**

「醬の郷(ひしおのさと)」と称される香川県・小豆島の苗羽(のうま)地区において 100 年以上の歴史を持つ国内最大級の天然醸造蔵仕込みのしょうゆをはじめ、つゆ・たれなどの商品ラインアップを有する調味料ブランドです。しょうゆ醸造で長きに亘り培ってきた発酵技術をもとに、新しい食文化の創造にも積極的に取り組んでいます。

<マルキンブランド関連サイト

「マルキンの小豆島しょうゆ」URL：<http://moritakk.com/brand/marukin>>

**◆盛田株式会社について**

寛文 5 年（1665 年）に愛知県・小鈴谷村（現：常滑市）において清酒造りを開始して以来、350 年を超える長い歴史を誇ります。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれ・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」を中心に展開しています。<盛田サイト URL：<http://moritakk.com/>>

**◆株式会社 JFLA ホールディングスについて**

本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目 5 番 6 号 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣 周作

事業内容：外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入、販売加工卸及び小売等

URL：<https://j-fla.com>