

実需者が求める大豆について

2026年2月27日

大正12年創業 おかげさまで103周年



創業当時の工場



昭和30年代の工場



弓削多醬油 株式会社

坂戸工場(本社)



日高工場(醬遊王国)



醬遊王国
川越時の鐘店

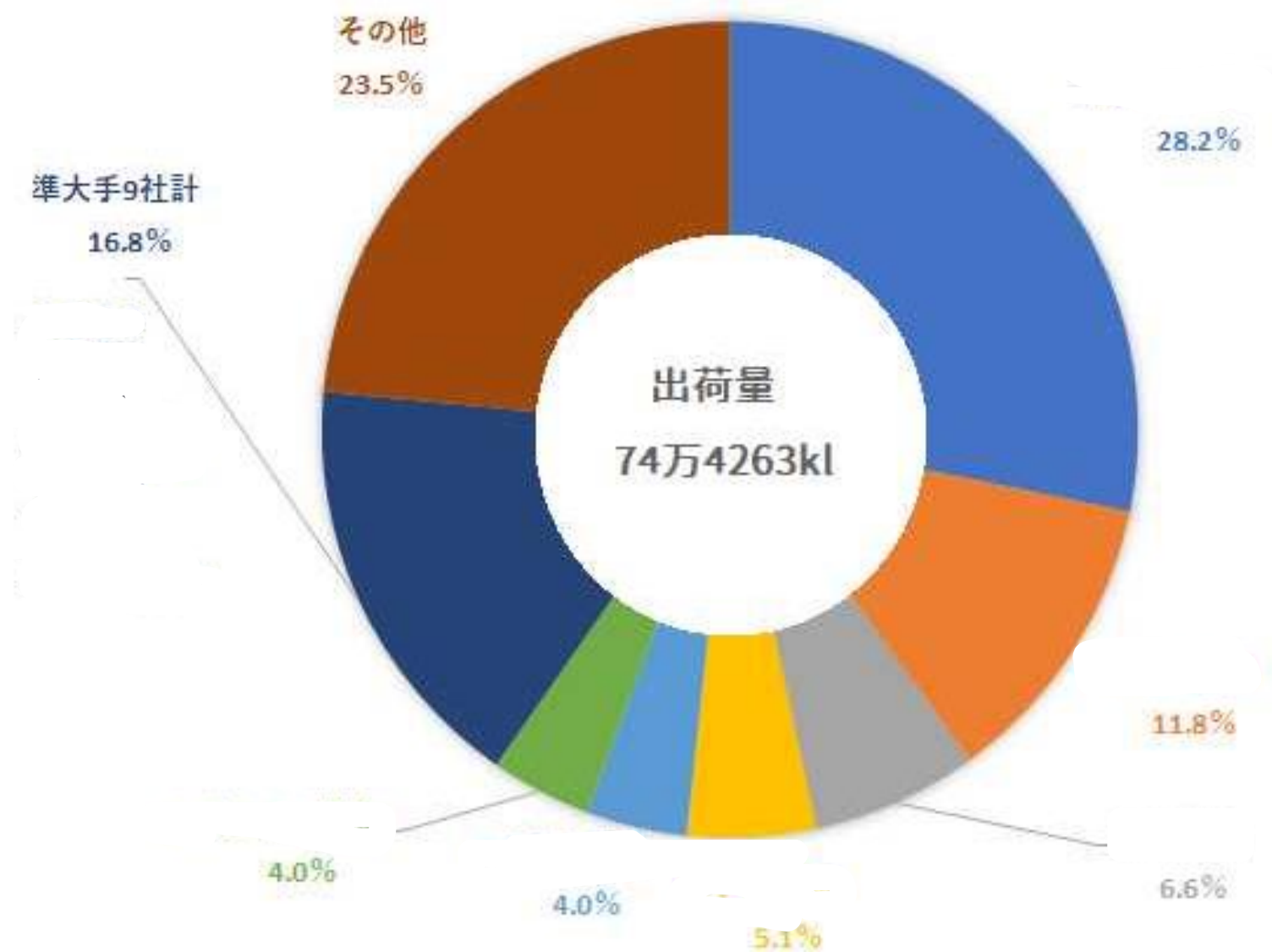
三割多醤油株式会社

会社概要

- ・本社坂戸工場：埼玉県坂戸市多和目475番地
生しょうゆの火入れ、濾過、充填と加工品製造工場。
- ・日高工場：埼玉県日高市田波目804-1
原料処理、製麴、発酵、熟成、圧搾と直営店舗。
- ・川越時の鐘店：川越市大手町14-5-1F
直営店舗。
- ・お得意先：自然食品店、高級スーパー、食品工場、飲食店。
- ・お取引先：埼玉醤油工業協同組合、穀物問屋、資材問屋
- ・社員数：48名（パート含む）
- ・設備能力：600kℓ

多和目醤油株式会社

国内醤油メーカー出荷数量シェア (2019年1～12月)



醤油の種類

Types of Soy Sauce

職人醤油さんHPより



素材を活かす 白 Shiro	うすくちしょうゆ 淡口 Usukuchi	万能タイプ 濃口 Koikuchi	バランスよく濃厚 再仕込 Saishikomi	うま味はNo.1 溜 Tamari
				
オリーブオイルと混ぜてサラダに Salad mixed with olive oil	白身の刺身や冷奴に White sashimi, Cold tofu	焼き魚やシチューに Grilled fish, Sweet stewing	赤身の刺身やステーキに Red sashimi, Steak	赤身の刺身や照り焼きに Red sashimi, Teriyaki

白ワイン
White wine

魚介類との相性が良く、刺身などのさっぱり系料理に。ムニエルや白身魚のフライなど。
Goes well with seafood and refreshing dishes such as sashimi, Meuniere, fried white fish, etc.

赤ワイン
Red wine

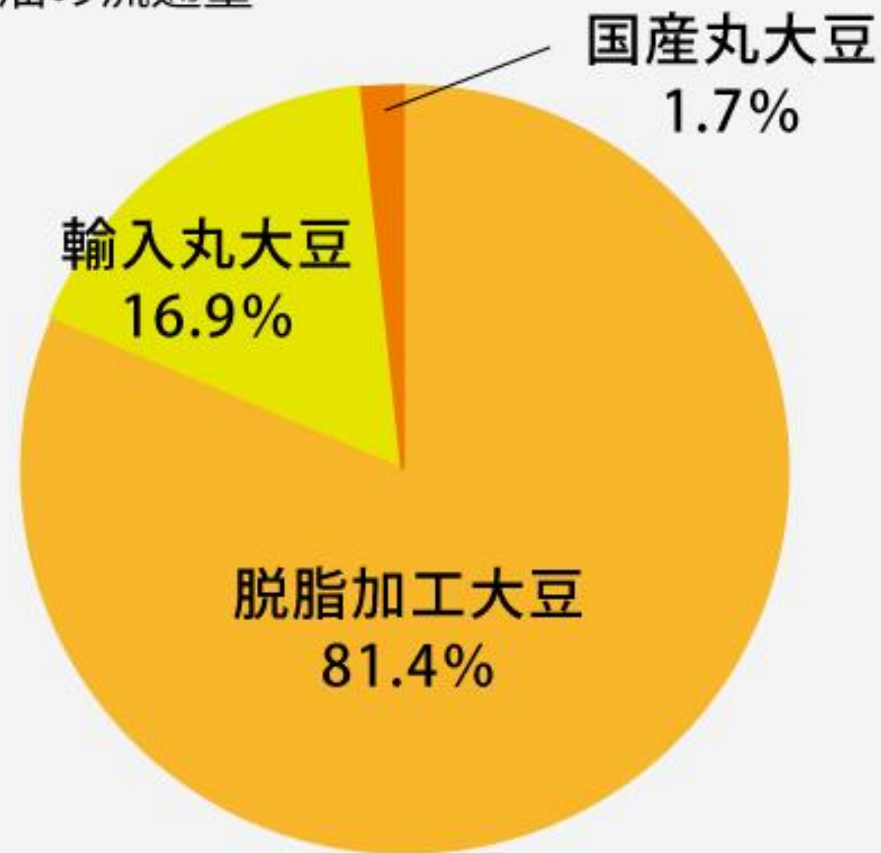
脂身の強い肉との相性が良く、味の濃い料理に。肉じゃが、照り焼き、蒲焼きなど。
Goes well with fatty meats and can be used in dishes with strong flavors such as meat and potato, teriyaki, and yakuni.

丸大豆醤油と脱脂加工大豆醤油の違い

職人醤油さんHPより



原料による醤油の流通量



丸大豆醤油と脱脂加工大豆の違い

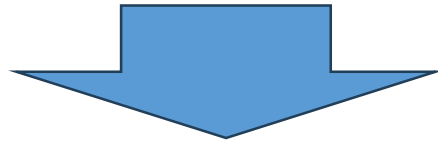
項目	丸大豆醤油	脱脂加工大豆醤油
原料	油分を取り除いていない丸ごとの大豆	大豆から油分を取り除いたもの
風味	まろやかで優しい風味、深い旨味	キレのある風味、強い旨味
製造期間	発酵期間が長くかかる場合がある	比較的短い期間で製造可能
コスト	脱脂加工大豆に比べて原料価格が高い	大豆の脂肪分を食用油として利用するため安価
特徴	大豆油成分が醸造中に分解されまろやかさや深い旨味が特徴	たんぱく質を多く含み、香りが立ちやすい

醤油にとっての大豆の役割

- 大豆は必須: 醤油の主原料である(大豆が入っていないとJAS法で醤油と名乗ってはいけない)
- 大豆のたんぱく質が発酵により分解され、うまみ成分のアミノ酸になり、豊富なうま味となる

醤油にとっての大豆の役割

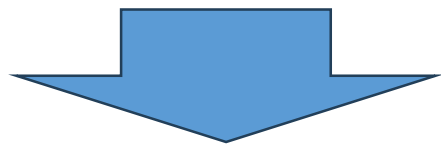
- 大豆は必須: 醤油の主原料である(大豆が入っていないとJAS法で醤油と名乗ってはいけない)
- 大豆のたんぱく質が発酵により分解され、うまみ成分のアミノ酸になり、豊富なうま味となる



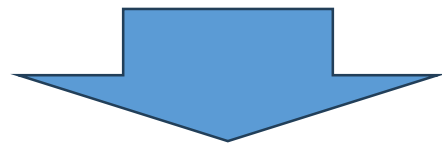
たんぱく質が多い大豆が醤油に適する

醤油にとっての大豆の役割

- 大豆は必須: 醤油の主原料である(大豆が入っていないとJAS法で醤油と名乗ってはいけない)
- 大豆のたんぱく質が発酵により分解され、うまみ成分のアミノ酸になり、豊富なうま味となる



たんぱく質が多い大豆が醤油に適する

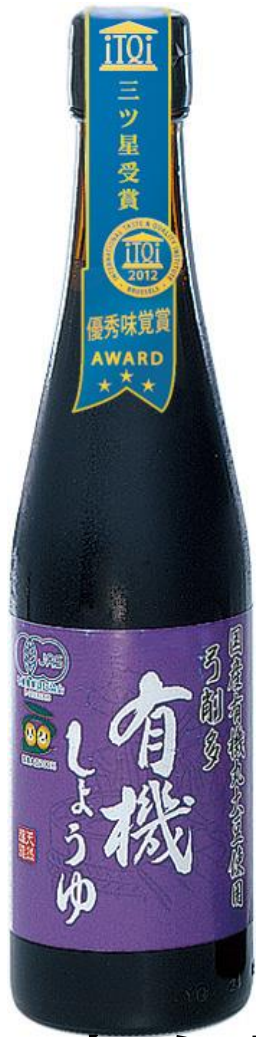


外国産大豆よりたんぱく質が多い国産大豆が醤油に適する

国産大豆と輸入大豆のタンパク質の差

産地	タンパク質含有量(g)
国産大豆	33.8
アメリカ産	33.0
ブラジル産	33.6
中国産	32.8

自社製造している醤油・醤油加工品は国産大豆100%使用



国産有機大豆使用



埼玉県産大豆使用



弓削多醤油株式会社



醤油が日常品から嗜好品へ



2025年12月時点での全国における1リットル醤油の平均価格は309円



国産有機大豆(青森県産オオスズ)使用720ml、1296円
1リットル換算で1800円



Yamaroku

[Visit the Store](#)

4.8 ★★★★★ (3,978)

Yamaroku Shoyu Pure Artisan Dark Sweet Japanese Premium Gourmet Barrel Aged 4 Year Soy Sauce "Tsuru Bisiho", 18oz (532ml) (18oz, 1)... (1 Pack)



Size: 1.12 Pound (Pack of 1)

1.12 Pound (Pack of 1)

3 options from \$44.99

1.12 Pound (Pack of 3)

3 options from \$84.99

国産大豆(エンレイ)使用木桶仕込み醤油の価格は500ml1980円、532mlで44.99ドル(6,838円)
1リットル換算で12853円

国産大豆と木桶



国産大豆を使用した醤油は1.7%,木桶で仕込んだ醤油は1%

三割多醤油株式会社

中小醤油屋にとっての国産大豆

- ・国産大豆はタンパク質が多いので、うまみのある醤油ができる。
- ・地産地消の取り組みの中で、地元の農産物（埼玉県産）で醸造された醤油が人気。
- ・消費者の安心・安全志向により、国産有機農産物で醸造された有機醤油は安定したファンが多い。
- ・醤油も嗜好品になりつつあり、その原材料として的大豆は国産が必須。



優
味

卓
絕

品質本位

三能醬油 株式會社