

あのマルシモ醤油 富士の味わいに限りなく近づけ研究開発して醸造した富士新発売！



元治元年、九州最高峰を誇る九重連山の水源をたたえる玖珠盆地において、麻生家初代当主、麻生 東江が醸造業を興しました。屋号を「舟来屋」と称し、標章「ヤマフネ」ブランドを興し、守り続ける。



創業70年を目前に、現蔵元、麻生 隆一郎氏は、先代より受け継がれた技術を駆使して、調味料や発酵食品を家庭生活に寄り添う商品開発を続けています。

ヤマフネ醤油



富士こいくち

あのマルシモ醤油 富士に限りなく近づけ研究開発して醸造した、現蔵元 麻生 隆一郎氏の入魂作！塩味を抑えた穏やかな風味が特徴の甘口醤油。旨味と甘味のバランスが良く素材の味わいを引き立たせてくれるので卓上からかけ醤油、たまごかけご飯に最適です。



醸造元

有限会社 麻生醤油醸造場

〒879-4601

大分県玖珠郡九重町大字右田二五八二番地二

原料料名：アミノ酸液（国内製造）、食塩、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、脱脂加工大豆、小麦 / カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、甘味料（サッカリン Na, ステビア）、保存料（パラオキシ安息香酸）