

第二段！あのマルシモ醤油 さしみの味わいに限りなく近づけ研究開発して醸造したさしみに新発売！



創業当時の社員旅行

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 隆一朗氏は、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。



麻生醤油醸造場外観

こいくち本醸造



さしみ甘口

あのマルシモ醤油 さしみに限りなく近づけ研究開発して醸造した、現蔵元麻生 隆一朗氏の入魂第二作！昔ながらの本醸造醤油。特有の旨味と濃厚な甘味、適度なとろみ素材の味わいを引き立たせてくれます。さしみ、寿司、とうふ等かけ醤油として幅広くご愛用頂けます。



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：脱脂加工大豆（インド製造、遺伝子組換えでない）、小麦、食塩、砂糖混合ぶどう果糖液糖 / 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、甘味料（サッカリンNa、甘草、ステビア）、増粘剤（キサンタン）、保存料（パラオキシ安息香酸）