文化財の蔵

百年の樽

吉野杉で作られた桶は、創業当時のままのものを使用しております。
約20個の桶を使い、2～4年の間、もろみを熟成させています。
100年以上かけて染みついた酵母菌が福岡醤油店のおいしさの秘訣です。

キリン圧搾機

６メートルのケヤキの木がキリンの首のように長いことから、キリン式圧搾機といいます。
機械による圧搾と違い、不純物が出ないように敢えて70パーセントまでの歩留まりに抑え、油が出るまで搾りきれないので、良い搾り具合で仕上がる贅沢な伝統製法です。
日本で現存するのは恐らく当蔵のみ。特定文化財指定です。

営業カレンダー

買い物カゴを確認する

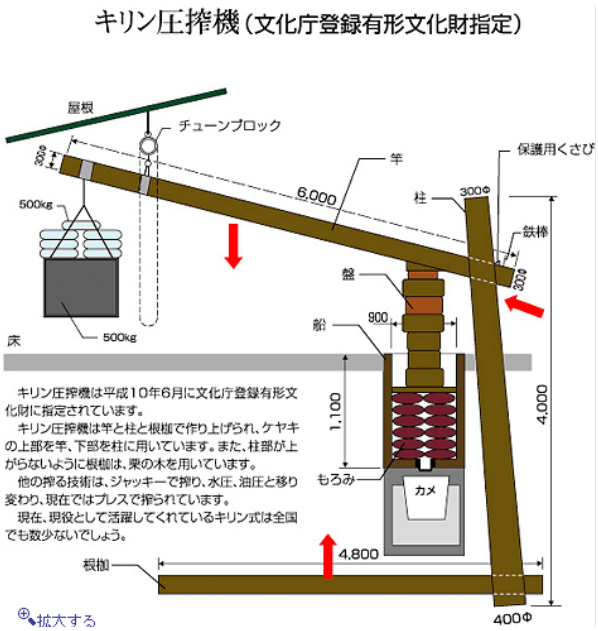
会員登録（新規の方）
マイページ（登録済の方）

はさめずシリーズ
特選はさめず
味噌・調味料
たれ・ドレッシング
三重県の名産品
ギフト商品（900ml）
ギフト商品（1.8L）
HALAL認証品
お茶・菓子・その他取扱商品

送料について

株式会社 福岡醤油店
〒519-1711
三重県伊賀市島ケ原1330
TEL：0595-59-3121
FAX：0595-59-3171
営業時間：9:00 - 17:00

■業務内容■
醤油・味噌・その他調味料の
製造・販売



登録有形文化財の蔵

バスツアーで観光客が絶えない醤油製造メーカーは全国でも珍しいと思います。
桶、室は100年以上の歴史があり、三重県の登録有形文化財の蔵として指定されております。
蔵全体が博物館のようになっております。

手動のビン詰め機

電気を使わず、圧力を釣り合わせて醤油が均等な量に入るようにしてあります。
ビンの抜き差しも全て手作業でしております。

株式会社 福岡醤油店
〒519-1711 三重県伊賀市島ケ原1330 TEL：0595-59-3121 FAX：0595-59-3171
Copyright©株式会社 福岡醤油店 All Rights Reserved.