

柴沼醤油醸造株式会社

創業元禄元年 老舗の木桶仕込みの醤油製造業

事業概要

醤油・調味料製造販売、および、調味料の加工開発

○「紫峰」は料亭で出される、だし醤油をご家庭でも気軽に楽しんで頂けるようこだわりのかつおだし等で味を調えた醤油です。

○「お常陸」は茨城県産大豆と茨城県産小麦を使用し1年以上木桶で熟成させた生醤油です。



明治・大正時代木桶



明治・大正時代木桶

優位技術など

○明治・大正時代の木桶で仕込む醤油は弊社の蔵に住みついている醤油酵母が発酵・熟成の過程でうま味・コク味・風味・色味をバランスよく調和させます。

○お常陸を殺菌する時に通常は熱をかけて殺菌をしますが、そうすることで色味や風味が若干ではありますが、劣化します。そこで、弊社は独自の濾過機を使い、菌を濾過する事で、醤油にストレスを与えず、常温で殺菌する事が出来ます。



百年木桶仕込み醤油 お常陸と板前仕立て醤油 紫峰

企業概要

代表者：柴沼和代
 資本金：1,000万円
 従業員：45名
 設立：昭和23年12月

主要製品

紫峰
 あわ漬け
 お常陸

主要取引先

カップ・クリエイト(株)
 天乃屋(株)
 群馬県酒類販売

各種認証、認定、資格等

主要設備

設備名	能力	台数

設備名	能力	台数

お問い合わせ

◆連絡担当者：柴沼秀篤
 ◆TEL：029-821-2400 ◆FAX： 029-823-5033 ◆E-mail：h-shibanuma@shibanuma.com
 ◆URL：http://www.shibanuma.com/company1.html
 ◆住所：〒300-0066 茨城県土浦市虫掛374

- 鋳造
ダイカスト
- 鍛造
プレス
- 材料
- 機械加工
- 樹脂加工
樹脂成形
- 工具刃具
- 表面処理
表面加工
熱処理
- 電子部品
実装
- 金型
治工具
- 装置
自動機
- 研究
開発
- ソフトウェア
システム
- 巻線
電工
- 製缶
溶接
- 食材生産
- 食材加工
- 食品加工
- 食品販売
- その他