

当社は明治10年久留米市田町の地に、松村醤油醸造所の屋号で醤油の醸造を始めたのが起こりで、お陰様で創業121年を迎える事ができました。今般、創業時の精神を大切に心新たに、新社屋ビルを新築。ショールームは、単に醤油を販売するだけでなく、醤油の情報を提供させて頂きます。さらに、豊かな食生活のお役に立てるよう、色々お手伝いをさせて頂ければ幸いです。これを機会に、より一層、努力、精進し、久留米醤油である松村醤油を育てていきたいと思っております。



昭和初期写真

## ◆しょうゆ三知識◆

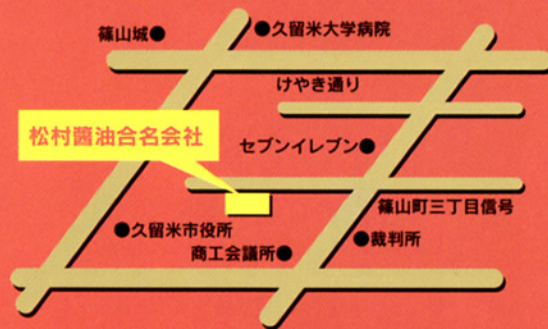
### ●醤油の年齢はいくつ？

世界に誇る日本の調味料醤油のルーツは平安時代の「醬(ひしお)」。  
そのなかでも醤油は穀びしおの流れをくむものです。  
つまり醤油は、約1,200歳。  
日本人の食文化の結晶なのです。

### ●醤油が体にいいワケ

醤油が胃液の分泌を活発にし、消化を助けることは実験によって証明されています。  
そして、成分である酸と塩分が殺菌の働きがあることもよく知られています。つくだには醤油が生んだ日本独特の保存食なのです。

遠くまで広がる筑紫平野、悠々と流れる筑後川。  
大自然に息づく久留米は耕・藍胎漆器・画家を生んだ、水と文化の町です。  
松村醤油は有馬藩武家屋敷跡に生まれました。



久留米 **松村醤油合名会社**

〒830-0022 久留米市城南町20-5  
TEL 0942-32-3361 FAX 0942-34-6854  
MATSUMURA SOY CO.; LTD

## ふる里の手造り直送便

- ◆ご注文は、ふるさと小包全国版・電話・FAX・郵便
- ◆お支払いは郵便振替払込票 (口座：01720-7-29506)



# 創業明治十年





121年伝わる技術を守り、職人が造る  
久留米伝統の香り、生きた味を全国にお届けいたします。

天然素材の  
手造り醤油セット



久留米の醤油  
バラエティーセット



花みずき (500ml)

醤油で醤油を仕込んだ、甘味料・着色料・保存料などの添加物を使用しない天然醸造の再仕込醤油（本醸造）ですので、豊かな旨みコクと深い香りが楽しめます。

※普通の醤油と塩分は同じで、純エキス=27と4割増

ゆずの里 (500ml)

柚子・米酢・柚子皮を再仕込醤油で仕上げた、香り豊かで贅沢なポン酢しょうゆ。鍋物・焼魚・ぎょうざなどが楽しめます。

うつつゆ (500ml)

枕崎産 豊節と北海道産 根昆布を手搾りで抽出した、お好みに応じて薄めるだけで、全ての和食が手軽に楽しめる万能だし醤油。減塩醤油にもなります。

- ストレートできんぴらごぼうや冷ややっこ
- 2倍に薄めてめんつゆや親子丼
- 5倍に薄めればうどんやそばのつゆ
- 8倍に薄めて寄せ鍋やおでん、茶碗おしに使えます。

ヤマセン醤油は初代、千太郎さんが造った本醸造では出せない、もろみとアミノ酸の旨味が生きた昔なつかしい久留米のまろやか醤油【1.8ℓ・1ℓ・360ml】

濃口

普及品で、つけ・かけ・肉・煮物・あわせ醤油にも適し、香り味色と3拍子よし。

淡口

素材が持っている色や味を生かす、白身の魚・吸い物・うす味煮物・かくし味に適しています。

さしみ

九州独特の色成分とも濃厚な、さしみ・照焼・煮物に適した「甘露」醤油。

■シヨールーム



唼味

お客様に伝統の味を知ってもらうコーナー

醤油の量売り

うまかつ醤油・生醤油・再仕込醤油をブレンドして、お好みの味を作るコーナー

体にやさしい調味料

天然素材・無添加・有機栽培・減塩など健康にこだわった商品を取り揃えたコーナー

ふるさと小包

ヤマセン特製のギフトセットを全国郵便局の窓口にて承ります。

「まめに暮らす」「まめめめしい」「こまめに働く」など、豆に絡めた言葉は、昔からよく使われ、元気なことの意味を含んでいたようです。大豆は身体に欠かせない蛋白質のアミノ酸、ビタミン、ミネラルなど、バランスよく含まれています。