



ユワキヤ醤油

ユワキヤ醤油 株式会社

〒879-7501 大分県大分市大字竹中3336番地 | TEL 097-597-0238 / FAX 097-597-0239

| <http://www.yuwakiya.net/>

| E-mail info@yuwakiya.net

沿革

- 1854年 創業
- 1927年 ユワキヤ商標登録
- 1950年 株式会社設立



こだわりポイント

- 大分県の素材を生かした農産物加工品製造
- オーダーメイドの調味料・飲料製造
- お客様のニーズに対応した小ロット製造

地元の素材を生かした地産外消の商売

1854年、初代 門脇文太平が当地にて醤油の醸造を始めて以来、「品質本位」をモットーにお客様のニーズに対応した製品づくりに励んでまいりました。現在は、醤油・味噌だけでなく、ふるさと大分の地域資源である農産物、水産物を活用した加工品・調味料・飲料等を企画・製造しています。

業務紹介

おおいた 食の再発掘

大分ブランドを全国へ発進



大分の健康野菜を加工してフレッシュな美味しさを全国にお届けします。

現在は、赤しそ製品日本一を目指してインターネット販売を強化しています。(黒にんにく、いちじく加工品も取り組んでいます。)

また、オーダーメイドの調味料作りにも取り組んでいます。

(例)鶏めし醤油、かぼす醤油、にんにく醤油、りゅうきゅうたれ、あつめしたれ、鳥天たれなど。

■ お味噌

九州は麦味噌の主産地です。

■ お醤油

九州では、うまくちしょうゆが根強い人気があります。また、大分県産大豆を使用した丸大豆醤油もプレミアム製造しています。

■ かぼす加工品

「かぼす」は、生産量の98%が大分県という、大分を代表する柑橘果実です。かぼす醤油、かぼすポン酢、かぼすドレッシング、かぼす果汁、かぼすのことなら豊富な品揃えの当社へお問い合わせ下さい。

■ ドレッシング

自家製の醤油・味噌・酢をベースに、自然の素材を生かした特色のあるドレッシングを製造しております。

しょうゆ・みそ入口 <http://www.yuwakiya.net/>



本社工場



農産加工工場

ドレッシング工場

農産加工入口 <http://www.rakuten.co.jp/kabosu/>

●上記工場以外にもしょうゆ・飲料を製造する第二工場もございます。