

味噌・醤油・調味料商品カタログ Product catalog of miso, soy sauce and seasonings



SINCE 1772

越中高岡 安永元年創業 山元醸造 株式会社 Yamagen Jouzou co., ltd.



会社紹介 Introduction



当社は、江戸時代 安永元年(1772年)に、水・気候・ 風土に恵まれた現在地(富山県高岡市)で麹屋を営んだ発 とに始まり、麹を中心とした発酵食品を通じて事業を発展 させて参りました。時が流れた現在も、日本の食・健康・ 文化は麹をはじめとした発酵食品に支えられています。 今では、世界で日本食ブームが巻き起こり、より多くの 方々から日本の発酵食品が愛されるようになりました。 我々は、先代より受け継いだ発酵技術を軸に、より良 より安全、そして、よりおいしい製品づくりに一路邁進し ていく所存です。

In 1772, our ancestor, "室屋長兵衛(Chobei Muroya)", began running "Koji"(malted rice) business in Takaoka, Toyama which has rich and clear water and special climate. Japanese food culture and health are supported by Japanese cuisine, especially Japanese fermented foods. In addition, overseas' markets are experiencing rapid growth.

Our mission is to strive always to create ever more delicious, safer and higher quality products for everyone all over the world.

会社概要 Company profile

社名 Company Name	ヤマゲンジョウゾウカブシキガイシャ 山元醸造株式会社 Yamagen Jouzou co., ltd.
株式会社設立 Established in	昭和26年 1951
創業 Founded in	安永元年 1772
事業內容 Business field	味噌・醤油・ソース類の製造販売 Production and marketing of soybean paste, soy sauce and related food seasonings.
所在地 (本社·工場) Company Address	〒 933-0842 富山県高岡市横田町2-6-8 2-6-8 Yokota-machi, Takaoka, Toyama, 933-0842, Japan
TEL	0766-21-1111, +81-766-21-1111
FAX	0766-24-9787, +81-766-24-9787
Webpage	www.yamagen-jouzou.com
代表取締役 CEO	山本 衛 Mamoru Yamamoto

沿革 History

安永元年(1772)

味噌·種麹を製造販売する室屋長兵衛商店と して、現在地にて個人創業。

*1772 田沼意次が老中となる

*1776 アメリカ独立宣言

Founded "Muroya chobei shop"

as a koji (malted rice) and Miso store.

*1776 United States Declaration of Independence

昭和26年(1951)

株式組織に変更し、山元醸造株式会社と改称。 Established Yamagen Jouzou co., ltd.

昭和35年(1960)

醬油醸造工場を新設。80石タンク16基を設置。 Built new factory for soy sauce brewing.

昭和40年(1965)

NK缶、回転ドラム式自動製麹機を設置。 Installed a rotary cooking machine for soybeans and automatic koji producing machines.

昭和44年(1969)

瓶自動充填機を設置。

Installed automatic filling machine for glass bottles. ソース製造を開始。

Started to produce Worcester sauce.

昭和56年(1981)

味噌袋自動充填機を設置。

Installed automatic filling machine for Miso.

昭和63年(1988)

ペットボトル自動充填機を設置。

Installed automatic filling machine for PET bottles.

平成2年(1990)

味噌3点混合機、自動計量仕込ライン設置。 Installed new mixing system and automatic weighing system.

平成5年(1993)

味噌発酵室増設(味噌生産能力5割増)。 Added extra fermentation room for miso. (increased production by 50%)

平成12年(2000)

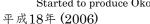
新工場增設(味噌生産能力10割増)。 Expanded miso plant. (increased production by 100%)

平成15年(2003)

新キャラクター大地くん めぐみちゃんの登用。 Created new characters, Daichi-kun and Megumi-chan.

平成16年(2004)

おこわシリーズ製造を開始。 Started to produce Okowa.



大阪出張所開設。Opened Osaka office.

平成21年 (2009)

多品種少量商品用充填機新設。 Installed filling machine for high-mix low-volume production.

平成27年 (2016)

ISO22000認証取得。 Obtained ISO22000 certification.





麹とは蒸し米などに日本の国菌である麹菌(Aspergillus Oryzae)を生やしたもので、有用な栄養素を多く産出するとして、特に近年はその効能に注目されています。弊社の麹作りでは現在も「手入れ」と呼ばれる作業を朝晩必ず職人の手で行っています。

越中 純正米こうじみそ Junsei Koji Miso

良質な北陸産米を贅沢に使用し、富山の名水で丁寧に仕込んだ定番の米こうじ味噌。 米こうじのまろやかな甘味と、あとを引かないさっぱりとした味わいが特徴です。 こうじの食感が残る粒タイプと、なめらかな舌触りのこしタイプをご用意しました。

<ガゼット>



No. 1301

純正米こうじみそ 1kg JAN 4979369 123414 1kgガゼット×10



純正米こうじこしみそ 1kg JAN 4979369 123520 1kgガゼット×10



No. 1315

純正米こうじみそ 500g JAN 4979369 153459 500gガゼット×20



No. 1305

瑞龍本づくりみそ 1kg JAN 4979369 113132 1kgガゼット×10





No. 1410

大地のめぐみ 750g JAN 4979369 007622 750gカップ×8

<ピロー>



No. 1380

JAN 4979369 138005 700gピロー×10



No. 1381

越中米こうじみそ(粒)700g 越中米こうじみそ(こし)700g 越中米こうじみそ(粒)550g JAN 4979369 138104 700gピロ-×10



No. 1325

JAN 4979369 115532 550gピロ-×10



No. 1319

瑞龍本づくりみそ 2kg JAN 4979369 115518 2kgピロ-×6



No. 1573

瑞龍本づくりみそ JAN 4979369 157303 2kg桶×6 ※白こし・赤こしも可能

桶仕込み 白・赤 Okeshikomi Miso

すっきりとした甘味が特徴の淡色みそと長期熟成のコ クのある赤色みそ、2種類の米こうじみそをご用意し ました。料理によって使い分けたり、ミックスしてご 賞味ください。贈り物にもぴったり。

No. 1330

桶仕込み 白 500g JAN 4979369 133000 500gカップ×8



No. 1332 桶仕込み 赤 500g JAN 4979369 133208 500gカップ×8

無添加 十五割甘こうじ生みそ Amakoji Nama Miso

米こうじを大豆の1.5倍量使用した、コクのある甘口のお味噌です。 無添加・非加熱製法のため、酵母が生きています。 原料には富山県産エンレイ大豆、北陸産米を100%使用。 富山県ふるさと認証食品『Eマーク』にも選定されております。巾 着タイプとカップタイプの2種類ご用意しております。 Since "Amakoji Nama Miso" contains 2-3 times of Koji, it has richer and deeper taste and you can feel sweetness of rice well.



No. 1455

JAN: 4979369 145508 600gカップ×6



Miso Soybean Paste

No. 1542

2kg桶×6

ご用意しております。

昆布つつみ味噌 Kombu Tsutsumi Miso

昆布の消費量が多い富山ならではのお味噌。 昆布でお味噌が包まれています。 優しい昆布の香り・味わいが楽しめます。 Special miso wrapped with Kombu (kelp).

JAN 4979369 11013 昆布つつみ味噌(桶詰) Kombu Tsutsumi Miso

No. 1390 JAN 4979369 007530 750gカップ×8



With Dashi (Soup stock)

鰹昆布だし入り昆布つつみ味噌 (Dashi-iri) Kombu Tsutsumi Miso 特製だし入りみそを昆布で包みました。 お忙しい方にもぴったり。

Kelp wrapped miso with bonito and kelp soup stock.

大豆にこだわりました。

ファンの多い昆布包み味噌は桶詰でも

木桶タイプは化粧箱入りギフトにも。



No. HK-30

Enrei Daizu Miso

あっというまに、みそ汁名人

With Dashi (Soup stock)

Misoshiru Mei iin





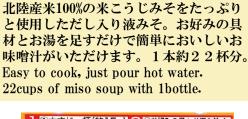
No. 1425 750gカップ×8



No. 1426 JAN 4979369 007646 JAN 4979369 030040 300gカップ×6



No. 1550 JAN 4979369 155002 330gPET × 12





わかりやすいイラスト付き

長期熟成

天然醸造みそ Naturally Brewed Miso



山元醸造では一年に一度だけ、冬の最も寒い時期に寒仕込みを行いま す。それから加温等せずに、富山の気候の中でじっくり発酵熟成させ たみそは深い味わいが特徴。契約栽培の富山県産てんこもり米を使用 した極上の米こうじと最高のうま味と甘みを持つ北海道産とよまさり 大豆を使用。配合は米こうじをたっぷり使用した15割仕込です。 Brewed for one year in the natural climate of Toyama. The best miso with the best rice and the best soybeans of Toyama.



◆2017年の収穫風景。富山市浜黒崎 で代々米作りを営む関野さん(左)と 山元醸造8代目社長山本(右)。



No. 1480 JAN 497z9369 148004 350gカップ×6



No. 1580 JAN 4979369 158003 1.2kg桶×6



調理味噌



大地くんとめぐみちゃんのお料理教室 Cooking Recipe 簡単、ヘルシー 味噌ラーメン Miso Ramen



材料 Ingredients (4人分)

- ·麺 4人前/ Ramen noodle for 4
- ・もやし 200g/ Bean sprout 200g
- ·豚肉 200g/ Pork 200g
- ・コーン 1缶/ Corn 1can
- ・その他お好みの具(メンマ、ネギ等)/ Your favorite ingredient (leek)
- ・お好みのなべみそ 1袋/ Nabemiso 1 pack
- ·水 1ℓ/ Water 1ℓ



作り方

- 1. スープ用のお湯1ℓを沸かす。 沸騰したら<mark>なべみそ</mark>を加え、よく 溶かす。
- 2. 麺をゆでる。
- 3. もやし、豚肉を炒める。
- 4. 麺を器に盛って、スープをかけ、炒めたもやし・豚肉、コーンをトッピングする。

<u>Direction</u>

- 1. Boil 1 water. Put
 Nabemiso and dissolve it.
- 2. Cook the noodle in boiling water.
- 3. Fry bean sprout and pork.
- 4. Put noodle and soup in a bowl and top with bean sprout, pork and corn.





ピリ辛 Spicy

No. 5600

JAN 4979369 056002 200gピロー×10

> なべみそは1袋 3~4人前です。

Soy Sauce

富山の地醤油 Soy sauce from Toyama

魚をよく食べる富山では、甘口醤油が定番です。 その他にも本醸造の醤油やこだわりの醤油等、多数ご用意しております。



濃口醤油 Koikuchi Shoyu

No. 2301

JAN: 4979369 456710 10 PET × 15

富山県内一番人気の お醤油。The most popular soy sauce.

甘口醬油 Amakuchi Shoyu

No. 2331

JAN: 4979369 456000 1ℓ PET×15

魚によく合う甘口醤油。 Sweet soy sauce.

丸大豆醤油 Marudaizu Shoyu

No. 2345

JAN: 4979369 452019 1ℓ PET×15

香り豊かな本醸造丸 大豆醤油。Naturally brewed soy sauce with whole soybean.

ごくあま醤油 Gokuama Shoyu

No. 2333

JAN: 4979369 456024 1ℓ PET×15

漁師町で人気の超甘 口醤油。

The sweetest soy sauce.

さしみしょうゆ Sashimi Shoyu

No. 3035

JAN: 4979369 053209 300mℓ PET × 30

生魚にぴったりの超 甘口醤油。The best match soy sauce raw fish.

卓上しょうゆ Takujo Shoyu

No. 3053

JAN: 4979369 053001 300mℓ PET × 30

本醸造の使いやすい お醤油。少量サイズ なので一人暮らしの 方にも。Naturally brewed soy sauce.

さしみしょうゆ(瓶) Osashimi Shoyu (glass)

No. 3023

No.3035

JAN: 4979369 030231 150mℓ 瓶×12

わさびしょうゆ Wasabi Shoyu

No. 3053

No. 2550

JAN: 4979369 255009 150mℓ 瓶×12

しいたけ昆布だし醤油 国産丸大豆醤油 Shiitake Kombu Dashi Shoyu Marudaizu Shoyu

No. 2555

JAN: 4979369 255504 150mℓ 瓶×12

No. 2545

JAN: 4979369 254507 150mℓ 瓶×12







No. 2555



こどもしょうゆ

Kodomo Shoyu

No. 3277

JAN: 4979369 327706 150mℓ 瓶×12

塩分30%カットのこども向け醤油。 これ1本でお子様料理の味付けに。 For kids, salt content 30% cut.

たまごにあうお醤油 Tamago Shoyu (for eggs)

No. 3070

JAN: 4979369 051618 160mℓ PET×10

おもちにあうお醤油 とうふにあうお醤油 Tofu Shoyu (for tofu) Omochi Shoyu (for rice cake)

No. 3072

JAN: 4979369 051656 160mℓ PET×10

No. 3075

JAN: 4979369 051632 160mℓ PET × 10





そうめん Soumen だしつゆ:水=1:3の割合で割 るだけ。Dashitsuyu: water=1:3。 No. 3110

No. 3315

No. 3317

JAN: 4979369 050109 JAN: 4979369 050130 10 PET × 12 300mℓ PET × 30

160mℓ PET×10

JAN: 4979369 331703 JAN: 4979369 331406 500mℓ PET×12

蒲焼きのたれ Kabayaki no Tare

蒲焼き・照焼き・焼き鳥はこれ一本でOK! 醤油にこだわった自慢の一品。 使いやすいとろみも特徴です。 For Kabayaki, Teriyaki and Yakitori. Just using "Kabayaki no Tare", anyone can be a chef.



いろいろ使える甘酢たれ **Magical Vinegar Sauce**

すっぱいのが苦手な方も使うことのできる新 感覚の「酢」調味料です。お子様にもぴったり。 ぽん酢の代わりに使用したり、唐揚げ、酢豚、 かに玉、南蛮漬け、冷やし中華、焼肉、サラ ダ、酢のもの・・・これ1本で多様な料理に活 用できます。Healthy sauce with vinegar. You can use it as BBQ sauce, Syabusyabu sauce, Steak sauce, fried-chicken sauce, simmering dishes and so on.







JAN: 4979369 508006 350g PET × 12

350g PET × 12

大地くんとめぐみちゃんのお料理教室 Cooking Recipe





1. 鶏肉とネギを1cm×3cm

3. フライパンに並べて中火

で焼く。焦げ目がついたら

4. 蓋をして弱火で5分加熱

5. 蒲焼きのたれを回しかけ、

6. ひと煮立ちさせたらでき

に切る。

裏返す。

あがり。

2. 竹串にさす。

全体に絡める。

材料 Ingredients (16本分) ·竹串 16本

- 16 of wooden spit
- ·鶏もも肉 600g (2枚) 600g Chicken
- ネギ 2本
- 2 of spring onions 蒲焼きのたれ 大さじ5
- 5 tbs of Kabayaki no Tare

Direction

- 1. Cut chicken and spring onions 1cm x 3cm.
- Stab them into a bamboo skewer.

Tare on the pan.

- 3. Place on the frying pan and bake on medium heat. Turn over when they are
- brown. 4. Close the lid and wait for 5 mins on low heat. 5. Dress with Kabayaki no



とろまろ Sweet & Mild

No. 5511

No. 5501

No. 5502

レトロ Retro & Bitter No. 5512

500mℓ PET×12

JAN: 4979369 551101 JAN: 4979369 550104 JAN: 4979369 055029 JAN: 4979369 055128 160mℓ PET×10

500mℓ PET×12

160mℓ PET×10

Okowa Rice Mix

和食を手軽に。Easy to enjoy Japanese taste.



もちもちの赤飯や栗おこわ、時々懐かしくなりませんか。 山元の無洗米付おこわセットがあれば、いつでも簡単にプロの味がお楽しみいただけます。



赤飯おこわ Sekihan

With red beans. For celebration day.

JAN: 4979369 500048 10セット



栗おこわ Kuri Okowa

With maroon and sesame. Good especially in Autumn.

No. 7020

JAN: 4979369 702008 10セット



山菜おこわ Sansai Okowa

With mountain vegetables and bamboo shoots.

No. 7080

JAN: 4979369 500024 10セット



<セット例>

水と一緒にセット内容を

炊飯器に入れるだけ!



具材 Ingredients



調味液 Seasonings



雑穀米おこわ Zakkokumai Okowa

With coarse cereals. (low-calorie and high-fiber)

No. 7085

JAN: 4979369 708505 12セット



ぶりおこわ

Buri Okowa

With Japanese amberjack from Toyama bay.

No. 7090

JAN: 4979369 500901 12セット



ほたるいかおこわ

Hotaruika Okowa With firefly Squids from

ith firefly Squids from Toyama bay.

No. 7095

JAN: 4979369 070954 12セット

Koji malted rice

粃



濃厚クリーミーな甘酒です。 飲んでも、調味料に使っても。



No. 9070 JAN: 4979369 907007 16セット

越中富山の甘酒0 (zero)

Amazake Koji Drink 0 Zero

北陸のおいしい米と水のみを使って作り上げた米糀甘酒です。添加物・アルコール・甘味料・食塩を一切含まないこと、そして、糀屋の原点に立ち返るという意味を込めて、0(ゼロ)と名付けました。甘酒には必須アミノ酸やビタミン類、ブドウ糖が豊富に含まれ、古くから「飲む点滴」とも呼ばれています。こうじ菌が生み出す優しく濃厚な甘みをご堪能ください。Made from just two ingredients, rice and water. Koji drink called "drinkable infusion" containing lots of essential amino acid, vitamins and glucose.

その他、業務用商品・OEM等も承っております。 お気軽に、ご相談ください。 山元醸造株式会社 お問い合わせ受付 TEL: 0766-21-1111 / FAX: 0766-24-9787 Email: yamagen@p2332.nsk.ne.jp