



 **フジキンしょうゆ**

石川県金沢市大野町 6 丁目 31 番地 tel. 076-267-1306

[www.fujikin-shoyu.com](http://www.fujikin-shoyu.com)

商品の仕様、および内容は予告なく変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

味の記憶は、土地の思い出



## 醤油五大産地 金沢・大野町と フジキン醤油

石川県金沢市大野町は藩政期には野田・銚子・龍野・小豆島と並び日本の醤油五大産地に数えられた歴史ある港町です。大野の醤油醸造は加賀藩・三代藩主、前田利常の命により元和年間（1615～1623）に始まりました。往時は北前船の寄港地としても栄え、醸造に適した湿潤な気候と名峰白山の伏流水に恵まれたことから、手厚い藩の保護を受け醤油の産地として発展しました。江戸時代後期には加賀藩の特産品として確固たる地位を築き、その後、明治の最盛期には六十軒以上の醤油醸造業者が集まる一大産地となりました。現在、「大野醤油」は輪島塗・九谷焼・加賀友禅と同じく、石川県の地域ブランドとして地域団体商標に登録されています。

私どもフジキン醤油株式会社は大野の地で創業以来百有余年の歴史を数える大野醤油醸造販売元です。豊富な海の幸と金沢の食文化に育まれた甘口でまろやかな風味が特長のお醤油です。口あたりは柔らかくコクがあり、濃口醤油の中でも比較的淡い色合いで、料理の素材を活かし引き立てることから、加賀料理の供（とも）、北陸の台所に欠くことのできない逸品としてご愛顧いただいております。

味の記憶は土地の思い出と重なります。毎日の食卓に、ご旅行のお土産に、金沢伝統の「うまくちしょうゆ」をどうぞご賞味ください。





甘口でまろやかな風味は加賀料理の供

# 大野醤油のうまくち



加賀百万石の食文化と

【甘口醤油】

加賀料理は京風と江戸風を昇華した味わいに加え、優美な蒔絵を施した漆器や色鮮やかな器との一体感が特長であると言えます。江戸時代の大名の礼儀作法に則った料理の形式や素材の組合せに、加賀地方の各家庭で受け継がれた郷土食の中で洗練性を高めたものが、加賀料理として継承されています。

この地は中世から近世にかけて北前船の拠点でもあり、昆布や砂糖など海からの交易品や文化は、加賀の食に多大な影響を与えました。味噌は香り豊かな米こうじ味噌。そして、醤油は【甘口醤油】、だしは昆布と

煮干を好むのが「味覚の加賀スタイル」です。

現在でも北陸地方は全国有数の昆布消費量を誇ります。伝統的に昆布だしをよく使うので昆布と相性が良いとされる【甘口醤油】が好まれます。

加賀前田のお殿様も大野醤油が大好きで江戸参勤の折には大野の醤油諸味を船に乗せ、赤門で有名な加賀藩江戸屋敷まで運ばせ愛用したという逸話が残っています。



鯛のお造り



ハタハタの煮付け



メノルの焼物



貝の醤油焼



かぶら寿司



お吸い物



## こいくち特撰

混合方式で製造する金沢伝統の大野醤油です。醤油の風味とまろやかな甘さが調和したフジキンの逸品です。関東のこいくち醤油に比べやや淡く、料理の素材を引き立てることから加賀料理の供として親しまれています。

※参考文献／金沢市公式 HP、石川新情報書府 HP、室屋長兵衛 HP ほか



昔ながらの醤油樽が  
醤油差しとなって



# 復活

金沢の伝統 大野醤油「フジキン」×創業 弘化三年 天然秋田杉桶樽「樽富かまた」

# 杉樽仕込醤油

厳選された国産原料で醸す  
香り豊かな天然醸造



金沢・大野と秋田・能代、北前船の交易で育まれた食文化に  
匠が新たな息吹をもたらしました。

「樽富かまた」は、秋田県能代市に弘化3年(1846年)創業。160余年の歴史をもち、昭和59年に「桶樽工芸」として全国で初めて伝統的工芸品の認定。11代目となる鎌田勇平氏は平成7年、現代の名工と称される『卓越技能賞』、平成15年には『黄綬褒章』等、栄誉ある賞を多数受賞。そして平成18年には『森の名手・名人100人』に選ばれ、今なお天然秋田杉の木理の美しさを実用の品にかたどることへの追求をやみません。

創業 弘化三年 天然秋田杉桶樽  
樽富かまた





樽づくりにおける  
現代の名工と  
和の共演

麴に水を加えて、酒や醤油などを作ることを「醸す」と言います。この言葉には「その場に、ある雰囲気や状態を出現させる。ある物事、事態を作り出してゆく。」という意味もあります。私たちは日頃の醤油醸造販売という仕事を通じて、日本の良さを再認識できる商品を作

りたいと願いました。杉樽仕込みの有機丸大豆醤油の販売を機に、天然秋田杉桶樽の現代の名工「樽富かまた」の協力を得て、昔ながらの醤油樽を醤油差しにリデザイン。伝統の技が食卓に温もりをもたらし、ほのかに漂う樽香が美味しさを引き立てます。



## 能登の海洋深層水と 有機国産丸大豆

昔ながらの杉樽熟成発酵を今に再現した天然醸造・丸大豆醤油です。北海道産有機丸大豆と有機小麦で麴をつくり、国産食塩と能登の海洋深層水で醤油の旨味を引き出しました。杉樽が自然のままにじつくりと醸し出す上品な香りと豊かな味わいが特長です。ぜひ海の幸と共にご賞味ください。



## 樹齢二〇〇年以上の 希少な天然秋田杉と伝統の技

樹齢二〇〇年以上の天然秋田杉は、とても貴重です。正確には、ほとんど新規の入手が困難であり「樽富かまた」では、細かな材料まで本当に無駄にはしません。

天然素材は工業製品と違い、すべて個性があります。的確に見極め適材適所に使うのは、長い経験に

裏打ちされた知識と技術があるからこそ。

先人たちが育んだ秋田杉を大切に使い、その技と志を未来へ引き継ぎ、昔ながらの手仕事からお客様の喜ぶ姿を繋いでいきたい。そんな願いを込め、日々丁寧に作り上げております。



金沢・大野「フジキン醤油」 四代

# 宮崎 勲

天然秋田杉桶樽「樽富かまた」十一代

# 鎌田 勇平

かつて桶樽は、日本人の暮らしと密接に結びついておりました。容器のほとんどは木製であり、箍（たが）を締め直したり取り替えることで何度も修繕ができて、永く使われる道具として重宝されておりました。材質はサワラやヒノキもありますが、やはり桶樽といえは、杉。お櫃や寿司桶、酒、味噌、醤油などの醸造樽も杉です。杉に含まれるタンニンには殺菌と相性がよく、発酵の現場ではとても重宝されてきたのです。

しかしながら戦後の目覚ましい技術の発展とともにかつての桶樽はプラスチック製品や金属製品といった大量生産の容器に代わるようになりました。かつて能代市内でも二百軒を超えたであろう桶樽屋も、現在は四軒ほど。不衛生であるという保健所の指導により多くの醸造現場から杉樽は姿を消していききました。

杉の良さは、なにより日本の気候風土に適していること。湿度も湿度も変化の大きなこの国で、杉で作られた桶樽はともに呼吸し、湿度を伝えすぎることなく中身を守ってくれます。なかでも私たち

が材料とするのは樹齢二五〇年を超えた天然秋田杉。寒冷地でゆるやかに育つので年輪の幅が狭く、均一な木理をもち、強度もあり、さらに狂いが少ない。私たち職人の言葉で言うならば「性」が良い材木です。しかし平成二四年をもって、天然秋田杉は伐採禁止となりました。まもなく天然秋田杉の桶樽を作るのは難しいこととなるでしょう。

そのような折、フジキン醤油さんから伝統を食卓に復帰させたいとのご相談があり、それは大変嬉しいことでした。杉によって醸された醤油の香りを懐かしみつつ、技と伝統を後世に繋ぐことができればと願ってやみません。

最後に、現代では伝統工芸とも言われる桶樽は、工業製品とは違いデリケートな性質も持ち合わせております。しかしながら、何百年も生きる天然秋田杉を材料としており三代先まで使っていただけけるものでございます。暮らしの良き相棒として、どうぞ末永く大切にお付き合いいただければ幸いです。

私が子供の頃は旧社名の宮米醤油醸造所の看板が掛った工場に家族で暮らしておりました。父は従業員と共に毎朝6時から働いて、冬の仕込み時には寝る間を惜しみ、湿度と温度の管理に心血を注いでおりました。家族総出で室（むろ）に入り麹を混ぜ合わせた事が走馬灯のように思い出されます。代々百年以上続いてきた家業ですが、数年前、三代目の兄が病に倒れ、甥と共に何もかも手探りの中での再出発となりました。

一般に食卓における醤油の存在とは当然そこにあるといった趣のもので、特段深い思い入れのないものなかもしれません。それは、何か不幸なことでも起こらない限り、当たり前だったことがとても幸せだったということに気がつかないのと同じように。だったら、その当たり前を見直してみたい——。弊社として最良のモノづくりを今一度問い直してみようと心に決めました。組合では昔ながらの杉樽熟成発酵を今に再現した国産原料による丸大豆醤油

作りの取り組みが始まりました。北海道産有機丸大豆と有機小麦で麹

を作り、醤油の旨味を引き出すため国産食塩と能登の海洋深層水を使い杉樽へ仕込みます。杉樽は自然のもので息をしています。醤油の発酵を助け、芳醇な味わいを醸し出す原点回帰の製法です。

弊社では食卓でも昔ながらの杉樽を感じていただくことと、「樽富かまた」さんの工房を訪ね「樽仕立ての醤油差し」の製作をお願いしました。伝統を食卓に復帰させたいという想いを共有していただき、お力添えをいただけただけで大変ありがたいことでした。完成品を目の当たりにし、鎌田さんの精緻で温かな手仕事に頭を垂れるばかりです。

近年、便利で機能性に優れた醤油容器が重宝されており、時代に求められたモノであり、企業努力の賜物であると思うのですが、一方、引き換えに何かを失ってしまったような味気なさも禁じ得ません。何事も選択肢があるということが豊かなのではないのでしょうか。

こうした我々の想いが食卓に色を添えてくれたら良いと思います。食事することへの感謝の気持ちが高深まるように。



# 商品のご案内

味の記憶は、土地の思い出 金沢・大野へフジキン醤油



## 杉樽仕込

杉樽で熟成発酵させた天然本醸造・丸大豆醤油です。北海道産有機丸大豆と有機小麦で麹をつくり、国産食塩と能登の海洋深層水で醤油の旨味を引き出しました。杉樽が自然のままにじっくりと醸し出す上品な香りと豊かな味わいが特長です。

## こいくち特撰

混合方式（※）で製造する金沢伝統の大野醤油です。醤油の風味とまろやかな甘さが調和したフジキンの逸品です。関東のこいくち醤油に比べやや淡く、料理の素材を引き立てることから加賀料理の供として親しまれています。

## こいくち

混合方式で製造する大野醤油の定番です。まろやかで甘い口あたりは海の幸との相性が良く、お刺身や焼物のつけ醤油としてお奨めです。

## うすくち

混合方式で製造するうすくちの大野醤油です。淡い色合いと落ち着いた香りは昆布のおだしとの相性が良く、煮物や碗物が上品に仕上がります。



※ 混合方式とは、醤油に旨味成分（アミノ酸など）を加える製法です。

## ご使用に際して

「天然秋田杉樽醤油差し」と  
永くお付き合い  
いただくためのお願



### ご使用になる前に

使用前にぬるま湯で2〜3時間漬ける作業を2、3度繰り返して、水分を切ってからご使用ください。

### 保存方法

よく水で洗い、陰干しをしてから、新聞紙やダンボールに入れて直射日光の当たらない場所に保管してください。再び、ご利用の場合は、充分に水を入れて日割れをなくしてからご使用ください。漂白剤及び、食器洗い機・乾燥機・電子レンジなども使用しないでください。

### にじみについて

天然木を使用しているため、わずかな隙間より醤油がにじみでてまいります。使い始めは特に顕著に現れることがありますが、時間を経つことでにじみ出た塩分が木の中で結晶化し、隙間を埋め、木をさらに丈夫にいたします。醤油樽はこの特性を活用し、古来より何十年も大切に使用が続けてきました。ぜひこのことをご理解いただき、永く大切にお付き合いいただければ幸いです。

### ご使用に際してのお願い

- ◆ 温度80度以上のものは入れないでください。
- ◆ ご使用中、木が縮みタガが緩む場合があります。特に秋〜冬にかけて、空気が乾燥しているときは、タガが緩みやすくなります。
- ◆ 日本古来の樽を再現した商品のため醤油など内容物を入れたまま長時間放置すると、表面に滲んでくる場合がございます。これは樽本来の特性であり、不良品ではありませんのでご了承ください。
- ◆ 樽の特性上、にじみ出たお醤油などがテーブルや敷物を汚す場合がございます。すので予め受け皿などに載せていただくことをおすすめします。

タガがゆるみましたら、修理をお受けいたします。お気軽にお問合せください。  
(料金別途)

有限会社 樽富かまた  
秋田県能代市末広町四の三  
電話 0185(52)2539  
FAX 0185(55)1527