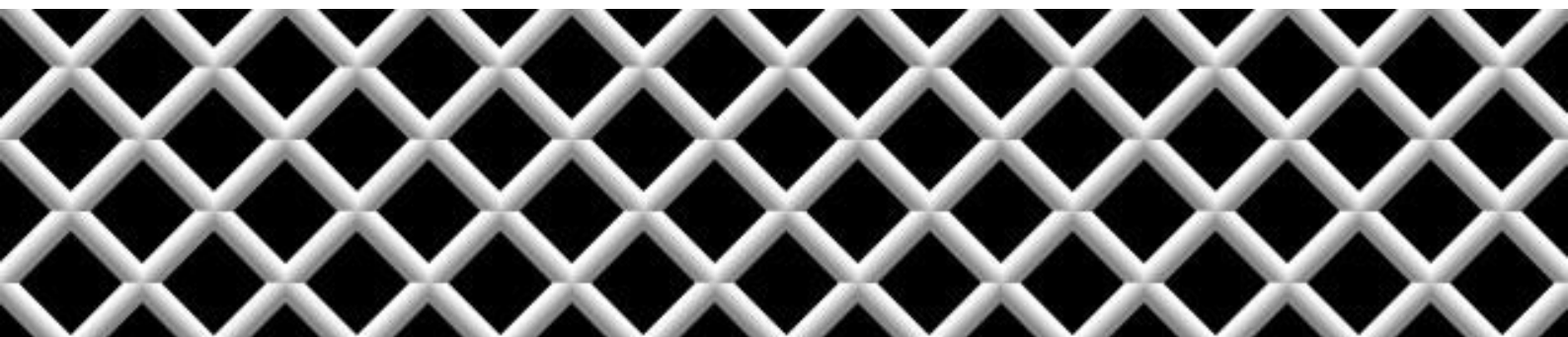


# 会社案内



ヒゲタ醤油株式会社



伝統を未来にいかして400年



## 私たちは未来に挑戦していきます。

ヒゲタ醤油は、2016年に創業400年を、そして2018年には、会社設立100周年を迎えました。

1616年(元和2年)下総の国銚子(現在の千葉県銚子市)で、田中玄蕃が西ノ宮(現在の兵庫県西宮市)の真宜九郎右衛門(さなぎくろうえもん)のすすめで『たまりしょうゆ』を醸造し、売り出しました。これがヒゲタ醤油の始まりです。

銚子の温暖多湿な気候は、醤油諸味中の微生物の発育に適しており、更には江戸幕府が安定し、諸制度が整えられると共に全国から人と物が集積される中で食文化も大発展していくことになりました。この間、しばしば醸造法を改良し、1697年(元禄10年)には、初めて小麦を原料に用いた現在の『濃口しょうゆ』を開発しました。

ヒゲタ醤油は銚子を母に、江戸の発展する大市場と絢爛と咲いた食文化を父として育てられ、常に時代の流れをすばやく捉え、伝統技術を磨き、自己変革し、四世紀にわたり、日本の食文化の一旦を担ってまいりました。

2013年(平成25年)「和食」が世界遺産に登録されました。「和食」の特性は、1.多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、2.栄養バランスに優れた健康的な食生活、3.自然な美しさや季節の移ろいの表現、4.正月などの年中行事との密接な関わり です。これらの特性は、まさに江戸時代における日本食文化の大発展と共に培われたものであります。登録の理由は、「和食」の持つ特性が、私たちの生活のなかで失われつつあるからだそうです。

令和の時代を迎えました。少子化による人口減少が、企業活動に具体的に影響を与えて来る時代の到来です。ヒゲタ醤油は、育ててくれた「和食」と先人達の努力に感謝しつつ、予想される困難な時代にも未来への希望を持ち、果敢に挑戦していきます。

1. 「和食」のここを守りつつ、令和の時代のニーズに合った味づくりへの挑戦
2. お客様へ更なる安全・安心をお届けする挑戦
3. 企業永続のための「挑戦し続ける人材づくり」への挑戦

これらの挑戦を具体化することにより、未来に挑戦し続ける企業でありたいと願っております。さらに、ヒゲタ醤油はCSR(企業の社会的責任)を強く自覚しております。お客様・株主・従業員・取引先・地域社会の皆様に実践してまいります。



代表取締役社長

加瀬 泰美

伝統を未来にいかして400年



## 経営理念

ヒゲタ醤油株式会社は「食と応用微生物」の分野で、新しい価値の創造を通じて、人々の健康で豊かな暮らしの実現に貢献する。

## 経営ビジョン

- 1 江戸時代創業の伝統を継承・発展させ、自然の恵みと日本の食文化を大切にする。
- 2 醤油及び加工調味料の専門メーカーとして、食品業界における競争力を一段と強化し、価値の高い商品とサービスを提供することによって、企業価値を高める。
- 3 お客様、株主、従業員、取引先、地域社会等のステークホルダー(ヒゲタの利害関係者)の皆様に、経済的価値、人間的価値、社会的価値、文化的価値を提供し、社会的責任(CSR)経営を果たす。

伝統を未来にいかして400年



## 行動規範

- 私たちは、消費者の安全を第一に考えた行動と製品造りをします。
- 私たちは、お客さまの満足と安心が得られるように最大限の努力をします。
- 私たちは、法令を遵守し、社会的倫理に則った企業活動を行います。
- 私たちは、会社の理解と信頼を高めるため、誠意をもって企業情報をわかりやすく公開します。
- 私たちは、環境問題に積極的、自主的に取り組みます。
- 私たちは、人権の尊重と公平な処遇を行い、安全で働きやすい環境を作ります。
- 私たちは、地域社会の良き「企業市民」として行動し、地域の発展に貢献します。

## ヒゲタ印の由来

1616年(元和2年)、田中玄蕃が銚子の地にしょうゆ業を創業した当時のマークは、田中家の屋号「入山田」でした。

「田」の端に「ヒゲ」がついた理由としては2説あります。

①田中玄蕃の夢枕に「ヒゲ」の仙人が現れ、醤油づくりに適した水源を教えてくれたため、その仙人に感謝の意を込めてヒゲをつけたとする説

②元禄(1688～1704年)頃、「入山田」のマークを書いていた際、「田」の上端から墨汁が垂れてヒゲのようになり、他の端も同じようにしたらおもしろい図案になったので、以後もこれを用いるようになったとする説

いずれにしても、「田」にヒゲがついてから「ヒゲタ」と呼ばれるようになりました。

また、左上の「上」のマークは、江戸末期の1864年(元治元年)、物価高に悩んだ幕府が市場に値下げ命令を出した際、ヒゲタを含む銚子と野田の7銘柄に対して「最上醤油」という名称とともに従来の価格で販売することが許されたとされ、そのお墨付きとされています。品質を約束する目印として、今も受け継がれています。



伝統を未来にいかして400年



## 銚子を母に、江戸を父に

ヒゲタ醤油は、例えるなら、銚子を母に、江戸を父に育てられてまいりました。

銚子は黒潮と親潮が沖合で交わり、温暖多湿で夏冬の気温差が比較的少ないといわれています。この気候条件が醤油づくりに欠かせない麹菌・酵母など微生物の生育に適しており、醤油醸造に大きな便宜をもたらしました。



また、大消費地である江戸への製品の運搬や、原料調達に利根川の水運が大いに活躍しました。江戸は全国からの出稼ぎの街であり、いろいろな食文化が混ざり合った結果、「安く、早く、美味しい」甘辛い味が好まれるようになりました。そのため今日のような関東醤油が開発されたといえます。寿司、てんぷら、うなぎ、蕎麦等の代表的な江戸の味の発展と銚子の地理的な特徴によって、ヒゲタ醤油は発展を遂げたのです。





伝統を未来にいかして400年



## 銚子から全国へ

銚子から江戸へ運ばれ、そこで多くの人の口に受け入れられたヒゲタは、1937年(昭和12年)には野田醤油株式会社(現キッコーマン株式会社)と資本提携を、1966年(昭和41年)には同社と販売委託契約を結びました。



キッコーマングループが世界規模で事業を展開している中、ヒゲタ醤油は「キッコーマングループ内の国内和風調味料の製造」をドメインとして、業務用・加工用の分野を中心に開発と製造に注力し、キッコーマン社の強力な販売網で、今日、全国のお客様にご愛顧いただいております。

## これからのヒゲタ

ヒゲタの醤油は「色がきれいで味が濃い」「だしつゆとよく調和する」と、多くのプロの方からご支持をいただいております。

特に、現在でも東京の蕎麦屋さんの多くはヒゲタの愛用者です。このノウハウを活かし、プロに珍重される本格的な「そばつゆ」「めんつゆ」「かえし」などがヒゲタ醤油の大きな柱となっており、醤油づくりだけでなく、こだわりのつゆづくりもヒゲタの大きな特徴となっています。

また、食品メーカーとして「安心」「安全」な製品をお届けするために、食品安全マネジメントシステムのFSSC22000の認証を取得しております。

江戸の昔から親しまれてきた品質を土台に、更なる「高品質」の製品をお客様に届けるべく、これからも努力してまいります。



伝統を未来にいかして400年



## 沿革

- |             |   |
|-------------|---|
| 1616(元和2年)  | 第三代田中玄蕃が、銚子でたまりしょうゆの製造販売を開始(ヒゲタ醤油の創業)                     |
| 1697(元禄10年) | 現在のヒゲタ濃口しょうゆの原形となる醸造法に改良                                  |
| 1801(享和元年)  | 伊能忠敬が付近の海岸の測量の為、田中玄蕃家に滞在                                  |
| 1864(元治元年)  | 江戸幕府が醤油七印に対して値下げを免除(最上醤油の名称が生まれる)                         |
| 1888(明治21年) | 銚子醤油同業組合設立  |
| 1900(明治33年) | 宮内省御用達を拝命   |
| 1906(明治39年) | イタリア・ミラノ万国博覧会にて、ヒゲタ醤油が最高名誉大賞を受賞                           |
| 1911(明治44年) | 御用醤油醸造蔵建設し、蔵内に高倍(たかべ)神を奉祀                                 |
| 1914(大正3年)  | 田中家(ヒゲタ印)、深井家(カギダイ印)、濱口家(ジガミサ印)の三家により<br>銚子醤油合資会社設立       |
| 1918(大正7年)  | 銚子醤油株式会社設立(ヒゲタ醤油(株)の創立)初代社長初代濱口吉兵衛                        |
| 1930(昭和5年)  | 第五工場(現・銚子工場)、鉄筋コンクリート造りの新工場完成                             |
| 1937(昭和12年) | 野田醤油株式会社(現・キッコーマン)と資本提携                                   |
| 1939(昭和14年) | 本店を東京に移転  |
| 1941(昭和16年) | 他社との共同出資で宝醤油工業株式会社を設立                                     |
| 1947(昭和22年) | 野田醤油株式会社と経営分離   |
| 1953(昭和28年) | 第一回朝日広告賞受賞  |
| 1966(昭和41年) | キッコーマン株式会社に販売を委託  |
| 1976(昭和51年) | ヒゲタ醤油株式会社に社名変更  |
| 1985(昭和60年) | 銚子工場にヒゲタ史料館をオープン  |
| 1988(昭和63年) | 「本膳」発売  |
| 1992(平成4年)  | 「玄蕃蔵」発売   |
| 1997(平成9年)  | 「高倍」奉納開始  |
| 2003(平成15年) | 波崎プラント開設  |
| 2004(平成16年) | キッコーマン株式会社と資本提携<br>ISO14001取得(東京本社、銚子工場地区、銚子事務所地区、波崎プラント) |
| 2007(平成19年) | ISO9001取得(東京本社、銚子工場地区、銚子事務所地区、波崎プラント)                     |
| 2013(平成25年) | 「本膳200ml密封ボトル」発売  |
| 2016(平成28年) | 創業400周年   |
| 2018(平成30年) | 株式会社設立100周年   |
| 2019(令和元年)  | FSSC2200取得(銚子工場)  |

伝統を未来にいかして400年



## 会社概要

社名	ヒゲタ醤油株式会社
代表者名	代表取締役社長 加瀬 泰美
創業	元和2年(1616年)
設立	大正7年(1918年)
資本金	3億9600万円
従業員数	約340名
事業内容	醤油、各種調味料の製造販売

### 所在地

#### 本社

〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町2-3

TEL 03-3669-1441 FAX 03-3667-3602

#### 銚子事務所

〒288-8680 千葉県銚子市中央町2-8

TEL 0479-22-0080 FAX 0479-25-2132

#### 銚子工場

〒288-8680 千葉県銚子市八幡町516

TEL 0479-22-5151 FAX 0479-22-5155

#### 研究開発部

〒288-8680 千葉県銚子市中央町2-11

TEL 0479-22-1180 FAX 0479-24-3422

#### 波崎プラント

〒314-0407 茨城県神栖市波崎新港1-5

TEL 0479-40-3355 FAX 0479-44-8882