



THE COMPANY PROFILE

伝統を未来にいかして400年



CONTENTS

P2	_____	トップメッセージ
P3	-----	経営理念
P3	_____	経営ビジョン
P3	-----	行動規範
P4	_____	ヒゲタ印の由来
P5	-----	銚子を母に、江戸を父に
P5	_____	全国から銚子へ
P6	-----	これからのヒゲタ
P7	_____	沿革
P8	-----	会社概要

伝統を未来にいかして400年

銚子に生まれ江戸の食文化に育まれてきたヒゲタ醤油は2016年に創業400周年を迎えました。

これからも伝統の味を守り続け、日本の食文化を大切にし、未来に向けて味の一步先を見つめます。





■ トップメッセージ

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)の真宜さなぎ九郎右衛門くろ 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、日本の食文化の一端を担ってまいりました。

令和の時代を迎え、人々の生活様式は絶えず変化していますが、食は変わらず、人の体と心の健康に必要不可欠なものです。

ヒゲタ醤油は、変化の激しい現状に適切に対応し、それと同時に、常にその先の状況も想定しながら、お客様が「あって良かった」と喜んで頂ける商品の開発と、安全・安心の提供に挑戦を続けています。

- 1 令和の時代のニーズを捉えた味づくりへの挑戦
- 2 お客様へさらなる安全・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
- 4 社会との共生(環境負荷低減)への挑戦

これらの挑戦を具現化し、さらにCSR(企業の社会的責任)を果たすことにより、先人から受けついだバトンを繋ぎつつ、未来に果敢に挑戦していきます。

ヒゲタ醤油株式会社 代表取締役社長

濱田 孝司



■ 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。

■ 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。



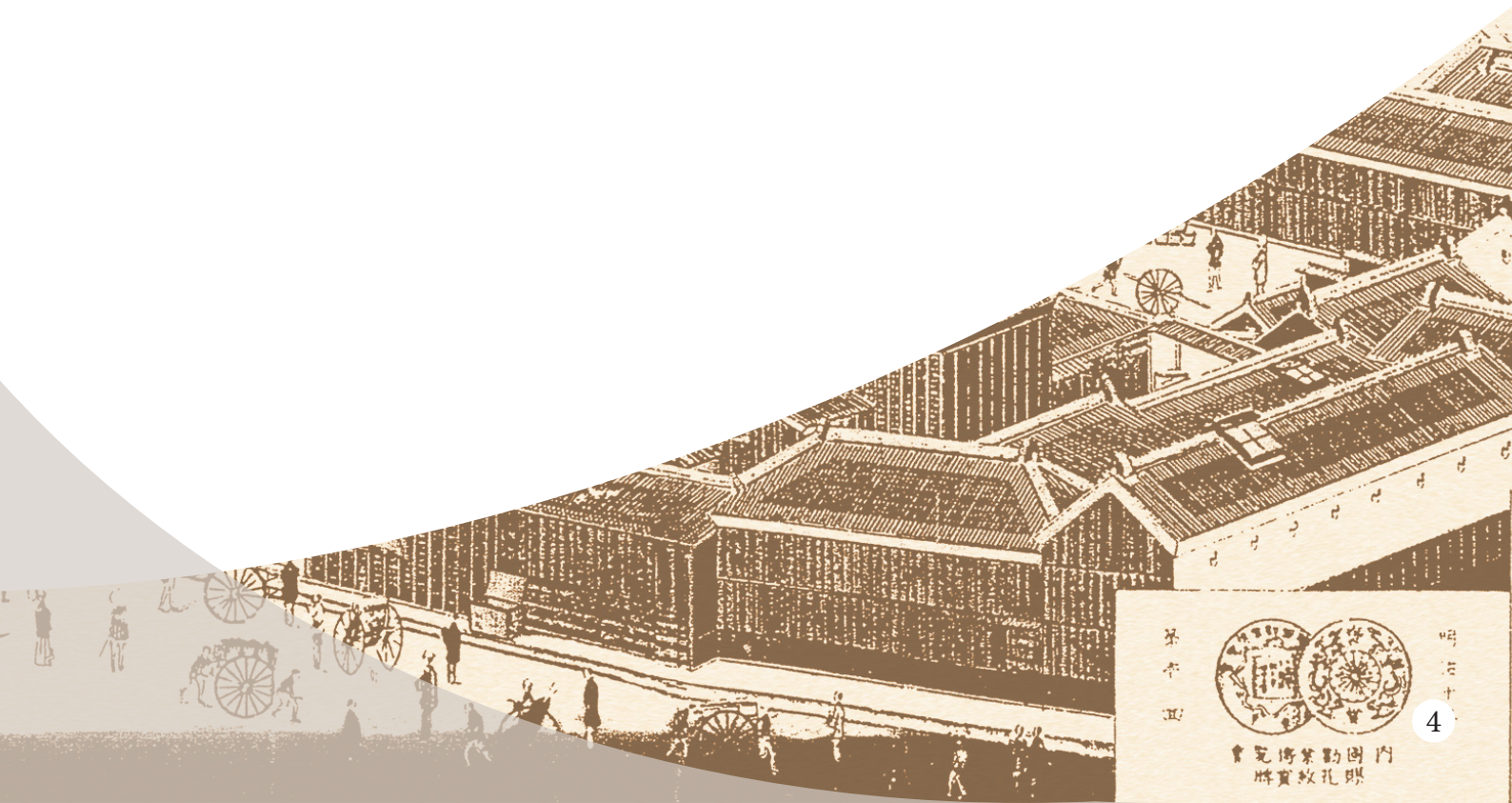
(1) 田中玄蕃の夢枕に「ヒゲ」の仙人が現れ、醤油づくりに適した水源を教えたため、その仙人に感謝の意を込めてヒゲをつけたとする説

(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。





❖ 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。

❖ 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で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。

沿革

1616年	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年	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年	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年	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年	明治21年	銚子醤油同業組合設立
1900年	明治33年	宮内省御用達を拝命
1906年	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年	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年	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）の三家により銚子醤油合資会社設立
1918年	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年	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年	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年	昭和14年	本店を東京に移転
1941年	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年	昭和22年	野田醤油株式会社と経営分離
1953年	昭和28年	第一回朝日広告賞受賞
1966年	昭和41年	キッコーマン株式会社に販売を委託
1976年	昭和51年	ヒゲタ醤油株式会社に社名変更
1985年	昭和60年	銚子工場にヒゲタ史料館をオープン
1988年	昭和63年	「本膳」発売
1992年	平成4年	「玄蕃蔵」発売
1997年	平成9年	「高倍」奉納開始
2003年	平成15年	波崎プラント開設
2004年	平成16年	・キッコーマン株式会社と資本提携 ・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年	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年	平成25年	「本膳200ml密封ボトル」発売
2016年	平成28年	創業400周年
2018年	平成30年	株式会社設立100周年
2019年	令和元年	FSSC22000取得（銚子工場）

■ 会社概要

社 名	ヒゲタ醤油株式会社
本社所在地	〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町2-12-10 H1O日本橋茅場町5階 TEL 03-3669-1441 FAX 03-3667-3602
創 業	元和2年(1616年)
設 立	大正7年(1918年)
代表者名	代表取締役社長 濱田 孝司
資本金	3億9600万円
従業員数	約300名
事業内容	醤油の製造販売、各種調味料の製造販売
事業所	■ 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