

お客様各位

平素は、弊社製品をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

弊社の醤油製品「有機JAS^き生醤油 150 ml / 500 ml」「国産特別栽培生醤油^き 1L」は、火入れをしない醤油として、長らく常温で販売して参りましたが、2019年1月製造分より製品の安全性と品質の安定のため必要最小限の「火入れ」をすることになりました。

弊社では2018年1月に、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000の認証を取得致しました。この食品安全の観点より、製品をより安全な品質でお客様にお届けする為に必要な変更となります。国産の環境保全型栽培原料と「安全」「安心」にこだわりものづくりを続けて参りましたが、国内・海外のお客様により安全な状態でお届けする為にこの度の変更を決断致しました。長年製品をご愛顧いただきましたお客様には、急なお知らせとなり大変申し訳ございませんが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

試行錯誤を重ね、従来の製品の味と風味を出来る限り損なわないよう火入れを最小限に抑え、ご家庭でつけ醤油に、また、お料理にご利用いただく際にも、今までと変わりなくご利用いただけるよう製造をしております。

また、製品名「有機JAS^き生醤油 150 ml / 500 ml」「国産特別栽培生醤油^き 1L」は、変わらず^{きじょうゆ}生醤油*として販売致します。 *^{きじょうゆ}生醤油=本醸造方式によるものであって、食塩以外のものを添加していないもの

なお、2019年9月頃には火入れをしない醤油を冷蔵品としてあらためてリニューアル販売をする予定でおります。こちらも詳細が決まりましたら公式サイト、ショップニュースでお知らせ致します。

私どもは今後も皆様に「安全」「安心」で美味しい食品をお届けできる、御用蔵であり続けたいと思っております。

今後とも変わりなくご愛顧いただけますようよろしくようお願い申し上げます。

平成30年12月
ヤマキ醸造株式会社