

2019年3月吉日

お客様各位

株式会社ヤマキ
ヤマキ醸造株式会社

醤油製品の製造方法変更に関するお知らせ

拝啓

早春の候、時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚く御礼申し上げます。

首記件につきましてご連絡申し上げます。

2019年9月頃より『さいしこみ醤油』の出荷を在庫が無くなり次第終了し、すべて『こいくち醤油』とさせていただきます。切り替え時期が近づきましたら、再度ご案内をさせていただきます。

ヤマキ醸造の『さいしこみ醤油』は、独自製法により深い旨味と軽い口当たりでご好評いただいておりますが、『こいくち醤油』になりましても旨味を最大限に引き出しこれまでの滋味深い風味を損なわないよう試作を重ね、準備をさせていただいております。

今回の製法変更には、弊社の醤油製品の最大の特長である「木桶熟成」を継続させていただくにあたり、さいしこみに使用する生揚げに使用している木桶を空けることで木桶のメンテナンスのローテーションをすることが可能になり、木桶の温存を図る目的がございます。現在、木桶の製造をする職人はほとんどおらず、今ある木桶をできるだけ長く大切に使い続けるために、このような苦渋の決断に至りました。

何卒諸事情ご賢察の上、ご了承賜りまして、今後とも変わらぬお引き立てのほどお願い申し上げます。

敬具

製造方法変更対象商品

有機 J A S 醤油 500ml JAN4963809120156

有機 J A S 醤油 150ml JAN4963809123027

国産有機しょうゆポーションタイプ 5ml JAN4963809120170

国産有機しょうゆポーションタイプ 5ml×20 袋入 JAN4963809120187

消費者御用蔵醤油 1 L JAN4963809120019

業務用 有機生醤油

業務用 特別栽培生醤油

本件に関するお問い合わせ

株式会社ヤマキ 販売部

TEL/FAX 0274-52-7070/7071