

2019年8月吉日

お取引先各位

株式会社ヤマキ
ヤマキ醸造株式会社

「さいしこみ醤油」から『こいくち醤油』への
変更及び出荷時期についてご案内

拝啓

盛夏の候、貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年来より、「さいしこみ醤油」の生産終了についてご案内をさせていただいておりますが、『こいくち醤油』への切り替えの時期が近づいてまいりましたので、再度ご案内申し上げます。

弊社では、永く「さいしこみ醤油」の製造をさせていただいておりましたが、弊社醤油製品の最大の特徴である「木桶熟成」を継続させていただくにあたり、現在、「さいしこみ」に使用する、生揚げ用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。永い間、「さいしこみ醤油」をご愛顧賜りましたことを、心より感謝申し上げます。

新しく製造を致します『こいくち醤油』につきましても、現在、順調に熟成をしており、本年9月以降、「さいしこみ醤油」の在庫が終了次第、『こいくち醤油』を出荷させていただく予定です。

※1.8L本造り醤油は製法に変更ありませんが、切り替えに伴いラベルを変更させていただきます。

製品の切り替えにつきましては、様々お手数をおかけ致しますが、ご了承賜りますよう、何卒、宜しくお願い申し上げます。

敬具

下記の通り、商品名・ラベルが変更となります。



現行品ラベル

左から

有機 JAS 生醤油 500ml、150ml

国産特別栽培生醤油 1L

国産特別栽培本造り醤油 1.8L



新製品ラベル

左から

国産有機醤油 500ml、150ml

国産特別栽培醤油 蔵造り 1L

国産特別栽培醤油 本造り 1.8L

お問合せ等、下記までお願い致します。

株式会社ヤマキ TEL 0274-52-7070 FAX 0274-52-7071