

美しい国 日本 のしょうゆ



★自家培養した「ニシキ酵母菌」
代々守り続けています

ニシキ醤油の歴史と伝統が息づいています

★醤油造りに欠かせない「水」は
斑鳩の「五百井（いおい）」の
地下天然水「冷泉」
ミネラル豊富で栄養豊かな水

五百井（いおい）という地名は、弘法大師が
五百番目に掘ったとされる井戸があることに
由来しています



丸大豆



種麴



小麦



こだわりの原材料

瀬戸内の塩



製麴は大豆と小麦、麴菌を混ぜて麴を作る



★製法の特徴は「昔ながらの醤油造り」
と「近代的製法」の融合

酵母生命を中心にした発酵思想により
エキスの高い醤油を生産しています。



仕込は1ヶ月かけてゆっくりと発酵

日本の醸造文化の発祥地である奈良
聖徳太子のふるさと斑鳩で
「ニシキ酵母菌」のルーツが
宿っています!!

創業明治33年

斑鳩

ニシキ醤油(株)