



ようこそヤササへ



種こうじを加える
この種こうじは、ヤササ独自の「ヤササ菌」という、すぐれたこうじ菌を純粋に繁殖させたものです。

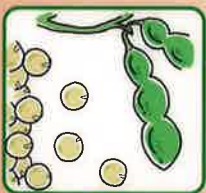


水に溶かします。



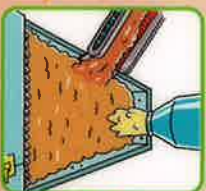
家畜のえさとして使われます。

大豆



蒸す

主な成分はたんぱく質です。



ませる



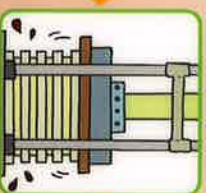
こうじ

3日間「こうじ」ができあがります。



もろみ

こうじに食塩水を加えたものを「もろみ」といいます。これを6か月間ねかせます。



しぼる

布につんでしぼります。こうじでできたのが「生しょうゆ」です。



火入れ

熱を加えて殺菌しながら審りと色をととのえます。

小麦



炒る

主な成分はデンプン質です。

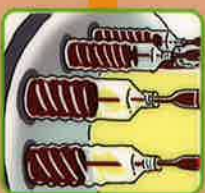


たく



商品

できた商品は日本全国はもちろん海外へも送られます。



容器に詰める



検査

火入れの終わったしょうゆはきびしく検査されます。

ヤササ醤油株式会社

しょうゆの原料は？

しょうゆは、大豆・小麦・食塩からつくられます。つくりかたは、おもての図をみるとよくわかります。



しょうゆができるまでの時間は？

しょうゆは、原料からすぐできるわけではありません。こうじ菌の力で発酵させてつくりますから、ねかせると時間が長く、約6カ月もかかります。



しょうゆは、いつごろから？

日本で初めてしょうゆがつくられたのは鎌倉時代（いまから約750年前）といわれています。本格的につくられるようになったのは江戸時代で、ヤマサが銚子でしょうゆをつくりをはじめたのは約370年になります。



なぜ銚子に工場があるの？

銚子の沖は暖流と寒流のぶつかるところで、このため、冬暖かく夏涼しく一年を通じて気温の変化が少なく、湿度が高いのです。これはしょうゆの醸造に必要なこうじ菌や乳酸菌・酵母などの動きを活発にします。銚子が昔からしょうゆをつくり、最適な地だったのはこのためです。

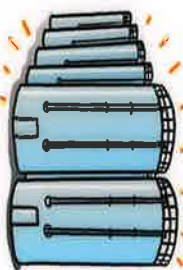


しょうゆは外国でも使っているの？

しょうゆは、いまでは世界の調味料として、ソイソースの名で親しまれています。ヤマサから世界の多くの国々に輸出され、使われています。またヤマサはアメリカにもしょうゆ工場をつくりました。



しょうゆの事典



300トン

ヤマサにある原料サイロ1本に入る大豆や小麦の量です。原料はトラックで運ばれてきてサイロに貯えられます。

20万㎡

ヤマサの工場の広さです。東京ドームが4つも入る広さです。



370年

ヤマサが誕生してからの年数です。そして、江戸時代の末頃、当時の幕府からヤマサしょうゆは品質が良いので、最上しょうゆの称号を許されました。いまもマークに「上」という字がついているのはそのためです。



1億パックで1日に40万本、1年間に1億本

ヤマサがつくるしょうゆの1年間の本数です。ほぼ日本人が1人1本使っている計算になります。

20,000本

1つのもろみタンクから1億パックつめにしてできるしょうゆの量です。もろみタンクの深さは3mあります。

