



# 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。

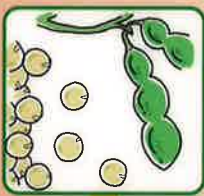


水に溶かします。

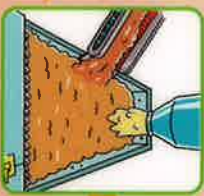


家畜のえさとして使われます。

大豆



主な成分はたんぱく質です。



まぜる



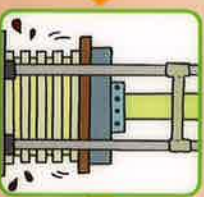
こうじ

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。



熱を加えて殺菌しながら香りとお色をととのえます。

小麦



主な成分はデンプン質です。



くだく



ヤササ醤油株式会社



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。



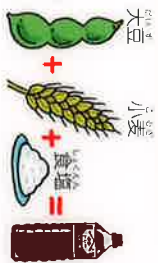
容器に詰める



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。

**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、ヤササが銚子でしょうゆつくりをはじめたのは約370年になります。

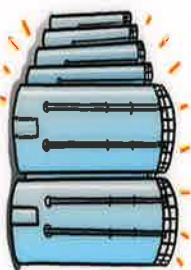


**なぜ銚子に工場があるの？**  
銚子の沖は暖流と寒流のぶつかるところで、このため、冬暖かく夏涼しく一年を通じて気温の変化が少なく、湿度が高いのです。これはしょうゆの醸造に必要なこうじ菌や乳酸菌・酵母などの動きを活発にします。銚子が昔からしょうゆつくりにとって最適な地だったのはこのためです。

**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。ヤササから世界の多くの国々に輸出され、使われています。またヤサ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



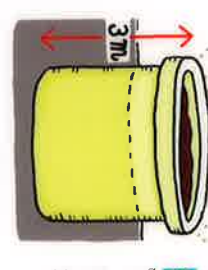
**300トン**  
ヤササにある原料サイロ1本に入る大豆や小麦の量です。原料はトラックで運ばれてきてサイロに貯えられます。

**20万㎡**  
ヤサ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**  
ヤササが誕生してからの年数です。そして、江戸時代の末頃、当時の幕府からヤサ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。

**1億本**  
1億本のペットボトルで1日に40万本、1年間に1億本  
ヤサ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10リットルづめに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。