



素朴で昔なつかしい味

> マルイチしょうゆ・みそ醸造元の歴史



蔵がある由利本荘市石脇地区は、古くは北前船の寄港地であり亀田藩の商業の入り口として大いに栄え石脇湊と呼ばれていました。石脇湊から積み出されたのは大部分が米や大豆で、当社も穀物商を営んでいました。石脇地区は、標高 2236m 秀峰「鳥海山」を望む、子吉川と山に挟まれた地域で豊富な湧水と多彩な四季の気候に恵まれており醸造業に適していたため、明治 3 年 (1870 年) に初代齊藤久助が味噌醤油屋を創業しました。明治政府からの味噌醤油製造許可書が残されています。六代目齊藤久一郎 (現会長) が当主である齊藤家の最も古い記録は、お寺の過去帳より安政 3 年にまで遡り、穀物商や菓子屋なども経営しながらこの地域に根差してきました。



ごあいさつ

代表取締役
齊藤 春郎



創業明治 3 年よりこれまで一世紀以上にわたり、商品の研鑽に努めてまいりました。これもひとえに皆様のおかげと深く感謝しております。これからも古き良き伝統と今を重ね合わせながら、新しいことに挑戦するとともに報恩感謝の気風を大切にして参ります。今後とも皆様のご指導、ご鞭撻を何卒宜しくお願い申し上げます。

> マルイチしょうゆ・みそ醸造元のこだわり



長年の発酵調味料の製造技術を活かしながら、「素朴で昔なつかしい味」を心がけております。醤油類は、創業以来の木樽を使用した発酵管理をしており複雑で芳醇な香りを楽しむことができます。味噌類は、米の生産地ならではの米麴にこだわった製品などを造っています。またお客様の様々なご要望にお応えするために、オリジナル調味料の委託製造などの OEM にも比較的数量からでも対応しております。



秋田県南部にて比較的多く食されている米が多めの甘口米味噌「鳥海山みそ」、木樽仕込みにて造られた地域の食材を活かすための各種醤油をはじめとして、搾る前の醤油諸味(もろみ)をそのまま使用した地元の伝統調味料「しょうゆの実」、秋田県の魚醤油「しょうゆのつる」を使った「しょうゆのポン酢」、地元の畑で採れた食材を使った「糸カボチャの漬物」など地域に根差した商品を取り揃えております。

