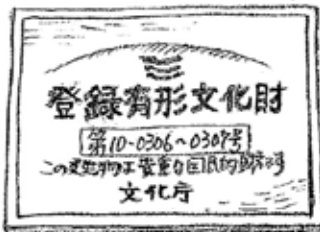


登録有形文化財の銅製の
プレートが、文化庁より届きました!



岡直三郎商店 大間々工場
店舗兼主屋と文庫蔵が
2013年12月24日、正式に国の
登録有形文化財(建築物)
に登録されました!!

店舗兼主屋は明治中期
に建てられ、木造2階建ての
切り妻造り。現在内部は
店舗としてリニューアルし、
ゆっくりとお買物、おくつき
いただきます。

「にほんいち醤油
二段仕込」の
醤油ソフトクリーム
(1個 300円)
店内でお召し上がりいただけます。



PR情報

読売新聞 群馬版に、弊社様の
インタビュー記事が掲載されました。
(2014.1.21)



TV朝日「ゆうゆう散歩」で、
カラムニゼ三さんが、町田本社
「きおけショップ」桶忠にご来店
されました。放送日未定ですが
乞う!ご期待!!

日本テレビ「ぶらり途中下車の旅」
で、「醤油料理 天忠」のメニュー
「焦かし醤油フォンデュ」が紹介
されました。(2014.1.18)

登録商標



第10-0306~0307号
この建造物は貴重な国民的財産と
と書かれています。
大変光栄でありますと共に、未来に向けて
今後もしっかりと受け継いでまいります。
是非ご見学にご参加
ください。

☆住所:群馬県
みどり市大間々町
大間々1012
☆電話:(0277)
72-1008
☆営業時間:9:00~19:00
(土・日・祝も営業しています)
☆アクセス:東武浅草駅より
東武線特急「リょうもう」号で
約2時間。終点「赤城駅」
下車徒歩15分。または
わたらせ渓谷鐵道「大間々」
(おおま)駅より徒歩5分
☆車でお越しの方
北関東自動車道 伊勢崎IC
~県道73号を北上、
大間々本町通りを北へ800M
(所要時間約30分) P7台



10名以上の団体様のご見学は
ご予約お願ひします。
見学費は段差、階段がござり
ますので、ご了承ください。

今後のイベント情報

- 2014/2/1(土) 13:30~
秋葉原の日本百貨店
しゃくひんかん に於て
『手作り醤油キット』の
実演販売を行います!!
- 2014/2/8(日)
第7期 2014年MY醤油
オーナー様 仕込体験会
(大間々工場にて)
- 2014/3/4(火)~3/7(金)
FOODEX JAPAN 2014
第39回 国際食品・飲料展に
出展します(幕張メッセ)

にほんいち醤油

Free Paper 通信 Vol.9
町田本社 2014.2 発行

喜ばしい気、幸運が醸し出されて
登録有形文化財記念
一桶だけの限定醸造

『喜気如醸(ききかもすがごとし)』

国産大豆と塩のみ
を原料に、木桶仕込
一年余の歳月をかけた
天然醸造。一桶限定
たまり醤油です。



超特選の旨み

しょうゆのうま味成分である全窒素分が
一般的なたまり醤油より20%以上多く
超特選級です。
こだわり抜いた贅沢な風味を堪能
お寿司で、佃煮や煮物に少し入れると
照りが出て旨みが増します。照り焼きや
肉料理全般にオススメです。

小麦アレルギーの方に

国産大豆100%にこだわり、種麴を混ぜる
際にも一般的な小麦や大麦を使わず、
国産大豆のきな粉を使用しています。
小麦アレルギー検査の結果報告書付で
小麦アレルギーの方に安心してお使い
いただけます。

■ 箱に シリアルNo.1付
■ 岡直三郎商店の歴史をまとめた小冊子付。
500ml 記念ボトル 1本箱入 3,150円
※ ご進物、全国発送を承っています。
(送料別途)

詳しいは... 東京都千代田区神田練馬町8-2
CHABARA 内日本百貨店(しゃくひんかん)へ
TEL. 03-3258-0051 (11:00~20:00) 無休

にほんいち醤油 岡直三郎商店
〒194-0023 東京都町田市旭町1-23-21
☎フリーダイヤル 0120-50-7036
営業時間: 8:30~17:00 無休
9:00~17:00 (土・日・祝日)
<http://www.nihonichi-shoyu.co.jp/>