

## 創業400年 一意専心の醤油造り



社 名／株式会社高橋弥次右衛門商店  
創 業／創業1620年(元和6年)  
住 所／栃木県日光市土沢1442番地1 TEL.0288-21-0001  
<https://www.takahashi-yajiuemon.com>  
営業品目／醤油製造・販売、  
液体調味料全般の製造・加工・販売



### 400年の歴史を受け継ぐ 日光の醤油蔵



高橋弥次右衛門商店は元和6(1620)年に初代弥次右衛門が穀屋の開業にはじまります。

記録によると、会津仲附騨者が馬を連れて、往路は会津米を、復路は塩等を引き取っていき、この売買で今市宿の市が成り立っていたと書かれています。

その後、安永12(1773)年まで六代に亘り、飢餓や数回の大火を乗り越えて家業に励み、すでに塩を取り扱い、茶の販売も行っていました。少しづつ繁栄の兆しが見えてきたのは、四代目の頃からでした。

寛永年間になり、七代目の頃、醤油の製造を聞き、穀物と塩を取り扱っている関連商品として、当地ではいち早く醤油の製造を開始しました。

未醬(みしょ)、醬(ひしお)、魚醬、肉醬、草醬と呼ばれるものは古来からありましたが、一般に各産地の醤油が商品化され始めたのは、江戸時代中期以降とされています。

当社が製造を開始した寛永年間(1789~1800)もほぼ同時期であり、その製品は今市宿をはじめ、近郊の宿場や日光山の需要に応えたものでした。

その後、味噌との兼業者が多く出てきましたが、当社は味噌は造らず、醤油一筋に専念してまいりました。これが当社の礎となります。

### 新しいものへの挑戦

明治になり、地方の政治のしくみが急速に改められるなか、十代目は醤油業に専念し、溜り醤油的だったものから麹による本格的醤油製造を試みました。何事にも一足早く着手していた十代目の精神は今に引き継がれています。現在も市場ニーズの多様化に迅速、かつ柔軟に対応すべく、生産ラインの増設と改善を絶えず行っています。

期待される役割を高めるために意欲的に取り組み、二次加工品の需要が年々増大するさなかに、醸造から加工、充填までの一貫生産ができる強みを活かして、品質および安全性を追求した多品種少量生産、短納期化を推進しております。

近年ではスタッフをそろえ、提案型商品に注力してまいりました。消費者の方の健康を考えた減塩醤油や万能調味料のつゆの素を開発しております。

### 日光名水仕込み

澄んだ空気と豊かな土壌に恵まれた栃木県で、日光山系の雪解け水である伏流水を用いた製法を受け継ぐ醤油づくりを行っています。

醤油製造業は、比較的浮き沈みの少ない安定した業種とされてきながらも、長い年月の間には幾多の変革期がありました。

これを何とか乗り越えてきたことは偏にお得意先様をはじめ、関係各位には単なるお取引上のおつきあいだけでなく、多大なご支援の賜物と深謝申し上げます。

2024年7月1日より、改めて高橋弥次右衛門商店としてスタートします。社員一同、力を合わせて頑張りたいと思います。是非、新生株式会社高橋弥次右衛門商店にご期待ください。

