



会社案内

SANBISHI COMPANY PROFILE

SANBISHI
SANBISHI

◆ ご挨拶

「安全・安心でおいしい〈しょうゆ〉をご提供する」

600年もの昔から私たちが馴染んできた伝統と歴史ある調味料〈しょうゆ〉。

江戸時代の狂歌師、蜀山人*の歌に『世を捨てて山に入るとも味噌醤油酒のかよひじなくてかなはじ』とあるように、私たち日本人にとっては〈しょうゆ〉のない暮らしなど考えることもできません。味付け海苔・あられ・佃煮・漬物など和風料理はもちろん、現在では世界的な調味料として、中華・洋風料理にまで幅広く使われています。



仕込蔵（1970年当時）



麹室（1970年当時）

サンビシでは、『〈しょうゆ〉は人類が生み出した最高の調味料である』との考えのもと、優れた醸造技術の伝統のうえに、よりいっそうの“おいしさづくり”に絶えず取り組むとともに、食に携わる企業として、原料の厳選から醸造・容器詰め・出荷……そしてみなさまの食卓に届くまで、サンビシの全神経を集中させ、食の安全・安心に取り組んでいます。

近年、食を取り巻く環境において、狂牛病・鳥インフルエンザなどに代表される『安全・安心』を脅かす事象が問題となっています。サンビシは、常に消費者の視点を大切にしていきたいと考えています。



※蜀山人【しょくさんじん】

[1749～1823]江戸後期の狂歌師・戯作者。江戸の人。

名は覃（たん）。別号は大田南畝（おおたなんぼ）・四方赤良（よものあから）。有能な幕臣でもあり、広く交遊をもち、天明調狂歌の基礎を作った。編著「万載狂歌集」、咄本「鯛の味噌津」、随筆集「一話一言」など。

◆サンビシのあゆみ

1896年12月 三河醤油合資会社設立
 1920年5月 三河醤油株式会社に組織変更
 1961年11月 サンビシ株式会社に商号変更



1964年5月 名古屋直配所（現名古屋営業所）開設
 1978年4月 「うす塩しょうゆ金ラベル」発売開始



1984年7月 金沢営業所（現金沢駐在所）開設
 1986年6月 静岡営業所（現静岡駐在所）開設
 1994年10月 藤沢事務所（現藤沢営業所）開設
 1997年2月 大宮営業所（現さいたま営業所）開設
 2000年11月 ISO9001認証取得



2002年4月 「食品添加物無添加純生しょうゆ」発売開始



2006年4月 株式会社サンビシに組織変更
 （株式会社ゼンショーの100%子会社）
 豊橋工場開設



2007年6月 ISO14001認証取得
 ※2013年5月より自主対応に切り替えました。現在は取得していません。
 2008年3月 EUへ輸出を開始



2011年4月 東京営業所（さいたま営業所 藤沢営業所 統合）開設
 2011年10月 大阪営業所開設
 2012年4月 営業部門を株式会社トロナジャパンへ統合
 2015年10月 東京営業所および名古屋営業所開設
 （※2015年10月より営業を自社対応に切り替えました。）



◆ 会社概要

商号	株式会社サンビシ SANBISHI CO.,LTD
設立年月日	1997年9月1日
業務内容	醤油等の調味料及びその他食料品の製造及び販売
資本金	1,300万円
決算期	3月末日(年1回)
従業員数	105名(2021年4月現在)
本社	〒441-0102 愛知県豊川市篠東町若宮53番地 電話:0533-72-3111 FAX:0533-72-3112
工場	本社工場 〒441-0102 愛知県豊川市篠東町若宮53番地 電話:0533-72-3160 FAX:0533-72-3511 豊橋工場 〒441-8007 愛知県豊橋市馬見塚町123番地の1
営業所	東京営業所 広域営業室 〒108-0075 東京都港区港南2-18-1 JR品川イーストビル 電話:03-6833-0678 FAX:03-6833-4248 名古屋営業所 〒455-0067 愛知県名古屋市港区港北町2-52 電話: 052-389-3570 FAX:052-389-5631

◆しょうゆのはなし・あれこれ

しょうゆは、色と香りと味で“おいしさ”を引き立てる調味料の王様であり、和風料理はもちろん、中華料理や洋風料理にも幅広く使われ、現在では世界の調味料といわれています。

良いしょうゆとは色・香り・味の調和のとれたもので、色は濁りのない赤みがあった明るい透明色、そして食欲をそそるような香り……味は、うま味とから味が充分調和した柔かい味覚のものをいいます。

しょうゆの“うま味”の素は組み重なった多数のアミノ酸から出来ています。アミノ酸の他にはブドウ糖、麦芽糖、酸類、それに約300種類の香り成分が含まれています。



しょうゆは微生物の力を借りてつくる醸造食品ですので、微生物が働きやすいように湿度等をコントロールしながらゆっくり発酵させる製法に“うまさ”の秘密が隠されているともいわれています。ちなみに、しょうゆと同じように発酵させて作りだす食品の代表的なものにお酒があります。おいしいワインは最低3年、ブランデーやウイスキーなら5年～20年の時間をかけてつくるのです。

しょうゆには、「こいくちしょうゆ」・「うすくちしょうゆ」・「たまりしょうゆ」・「しろしょうゆ」・「さいしこみしょうゆ」の5種類があります。

こいくちしょうゆ

関東地方を中心に、全国的に製造されている最もポピュラーなしょうゆです。色は濃い褐色で、いろいろな料理に幅広く使われています。

うすくちしょうゆ

主に関西地方で煮物などに使われてきたしょうゆです。作り方はこいくちしょうゆと同じですが、各工程で色が付かないように様々な工夫が凝らされています。色はうすめですが塩分は少々高めです。

たまりしょうゆ

東海地方で作られている、主に大豆を原料にしたしょうゆです。正式にはたまりしょうゆ、一般的にはたまりと呼ばれ、この地方ならではの調味料として人気を集めています。つやのある濃い色と贅沢なうま味が特徴で、大豆たんぱく質の優れた点を存分に引き出しています。

しろしょうゆ

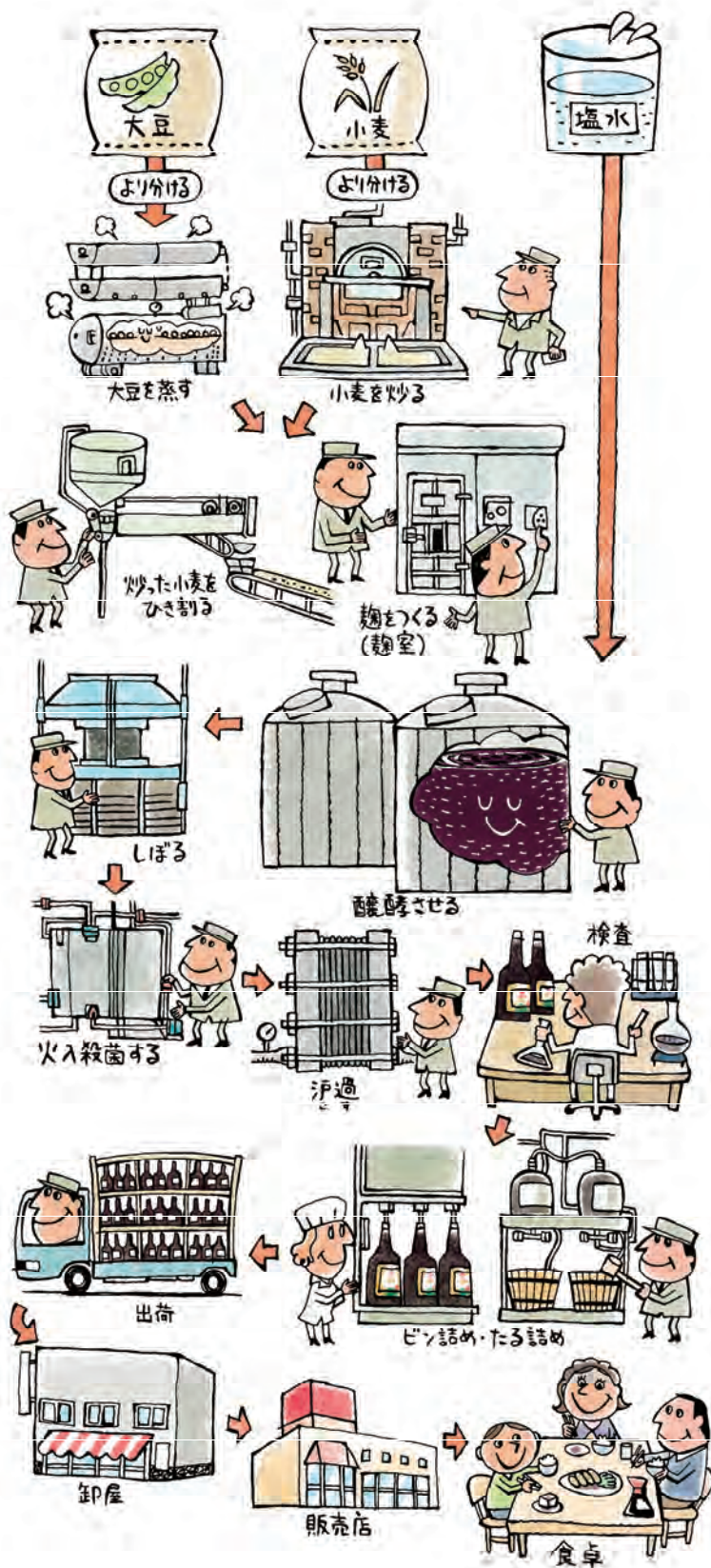
たまりしょうゆと並んで、愛知県でつくられているしょうゆです。色は無色に近いやや赤みをおびた黄色。独特の香りと、ほんのりした甘味があり、高級品のイメージがあります。茶碗蒸しなど色をつけたくない料理に大変重宝します。

さいしこみしょうゆ

山口県柳井地方が本場のしょうゆです。原料はこいくちしょうゆと同じですが、仕込みの際塩水の代わりにしょうゆを使います。別名、甘露しょうゆとも呼ばれています。

◆しょうゆの出来るまで

しょうゆ独特の濃厚なコク、長年にわたって築きあげられてきた伝統の技法と、醸造に適した良質の水と風土、そしてしょうゆを見守る人の深い愛情にささえられて、はじめて生まれるものです。品質の良い原料を選別することから始まり、数々の工程を経て、熟成した中から、そのエキスとも言えるしょうゆだけを引き出す。優れた技術人が手間と時間をかけて作り出した最高級のコクとうま味、それがしょうゆです。

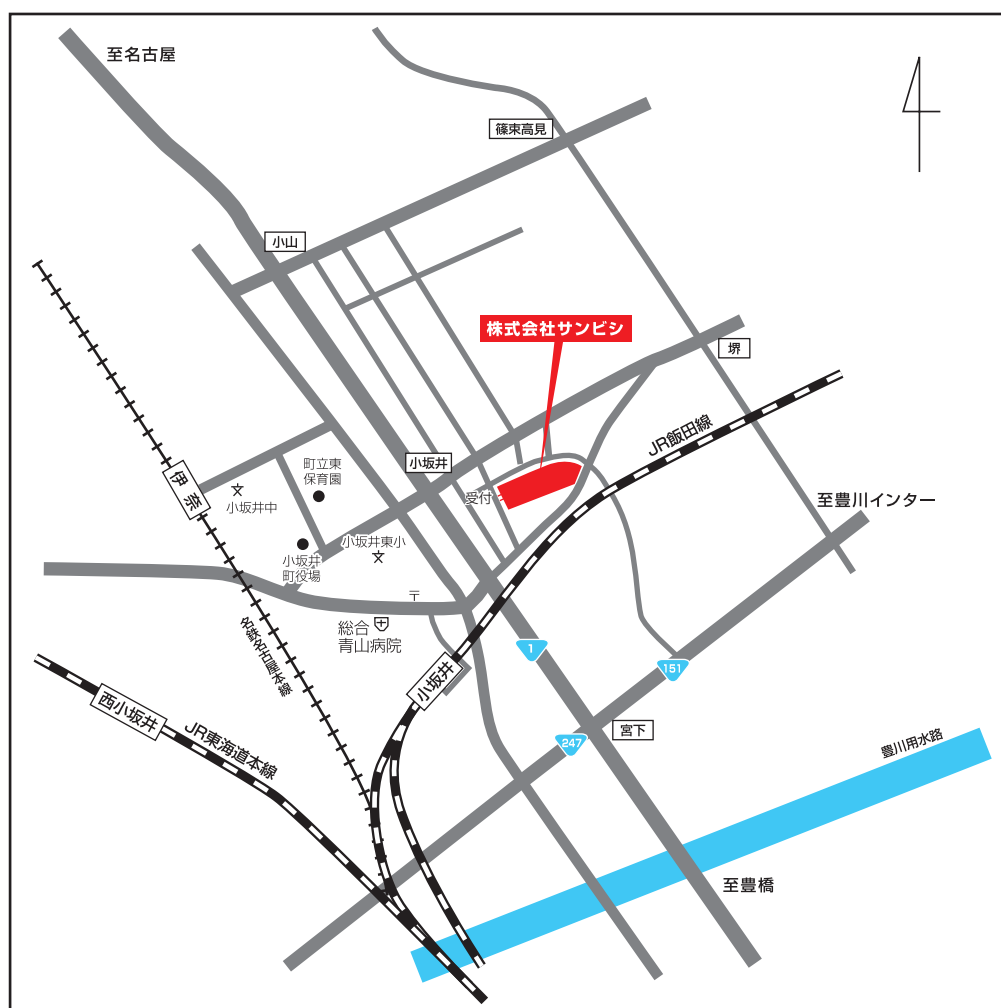


◆案内図

株式会社サンビシ

所在地：愛知県豊川市篠東町若宮53番地

電話：0533-72-3111



◆交通のご案内

- JR東海道・西小坂井駅より徒歩20分
- 名鉄、伊奈駅より徒歩15分
- JR飯田線・小坂井駅より徒歩8分
- 音羽インターより約9.5キロ
- 豊川インターより約6.6キロ