

中国醤油醸造協同組合

東広島市河内町中河内190-1



- 昭和48年、広島県内70企業の出資により設立
- 中四国地方を中心に発展した広域組合
- 長年培った醸造技術と安定した品質が強み
- 地域の食文化と醤油産業の発展に貢献
- 伝統的な醤油づくりを支えています



市販の醤油の原料となる「^{きあ}生揚げ醤油」を製造している組合です！
あなたの食卓にある醤油もここから作られているかも！

「品質第一・安心・安全」がモットー！

醤油製造に欠かせない原料の加工を担う工場で、合理化・省力化・高度化を図るため、各工程を機械化されています。また、醸造に適した良質な水を確保できることに加え、製品の配送にも便利な立地であることから、河内町に設けられています。

製造工程について



- ① 蒸した大豆と炒った小麦を混ぜ合わせる
- ② 種麴を加え、3日間かけて麴を作る
- ③ 食塩水と併せて「もろみ」を作る
- ④ 発酵・熟成させる
- ⑤ 布に包んで「もろみ」を絞り「生揚げ醤油」の完成
その後各醤油メーカーに届けます。

日本の食卓を支える仕事です！

いろいろな料理に使われる日本の伝統調味料「醤油」を作る仕事に関わってみませんか？
未経験者歓迎！少しでも興味を持たれたら見学についてお問い合わせください。

生産に関しては機械作業が中心！醤油作りに携われる貴重な仕事をされていました！



～製造・経理・営業の職種で募集中～
応募前の見学也大歓迎です！