

職人醤油

職人醤油はすべて100mlの醤油。

すべてを100mlの小瓶で統一している醤油の専門店。日本各地の400以上の醤油蔵を訪問してセレクトしました。白醤油や甘い醤油、木桶仕込みの醤油など地域とつくり手の個性を気軽にお楽しみいただけます。



素材を活かす 白醤油	うすくちしょうゆ 淡口醤油	甘い醤油 甘口醤油	万能タイプ 濃口醤油	バランスよく濃厚 再仕込醤油	うま味たっぷり 溜醤油	だし醤油やぼん酢など 醤油加工品
<p>白ワインのイメージ 塩やレモンをかけて食したい素材に</p>			<p>万能タイプ ただ、蔵元によって個性は様々です</p>	<p>赤ワインのイメージ ソースをかけて食したい素材に</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・ワインと食材のマリアージュがあるように ・醤油も種類によって特徴があります ・それぞれの個性に応じた用途提案に努めています <p>*甘口醤油は九州に代表される甘い醤油で、職人醤油独自の分類です。JAS規格では濃口醤油の一部になります。 *醤油加工品も含めて棚を構成するとより多様性を表現できます。</p>

日本各地 52 の蔵元 代表の高橋万太郎が400以上の蔵元を訪問してセレクト



職人醤油の直営店 100種類以上の醤油からご要望に応じて提案しています



前橋本店

松屋銀座店



職人醤油 代表
高橋 万太郎

1980年群馬県生まれ。立命館大学卒業後、(株)キーエンスにて精密光学機器の営業に従事し2006年に退職。伝統産業や地域産業の魅力を追っていききたいとの思いから、180度転身して(株)伝統デザイン工房を設立する。現在は、蔵元仕込みの醤油を100mlの小瓶で販売する「職人醤油」を運営。今までの訪問した醤油蔵は400以上。

[著書]

- ・醤油本
玄光社／著者：高橋万太郎・黒島慶子
- ・にっぽん醤油蔵めぐり
東海教育研究所／著者：高橋万太郎



「醤油の棚」を提案します！



醤油の種類で並べる

900mm

醤油はワインと似ています。白ワインとあわせて美味しい素材、赤ワインとあわせておいしい素材があるように、醤油の種類に応じて使い分ける提案です。醤油を使い分けると、食はもっと楽しくなる。

醤油を使い分けると、食はもっと楽しくなる。

- 900mm×300mmのパネル
- 醤油の解説冊子、各種 POP の用意もあります

大好物醤油

大好物で醤油を選んでみてください！

パッケージを取り外すと、醤油蔵ごとのラベルデザインを見ることができます。

好物、目玉焼き。

ピンク色の目玉焼きにはこの醤油。パリパリの自身はさっぱりとしたとき、トロトロの黄身は濃厚さを味わえます。

醤油の個性に応じた用途提案

醤油毎におすすめの使い方を添えた解説POPを用意しています。醤油2本を並べたサイズにあわせた大きなので、2フェースで並べていただくと棚が作りやすいと思います。

- 醤油毎におすすめの使い方を添えた解説POP

大好物醤油

ギフト提案

900mm

大好物醤油

900mm

大好物醤油

パネル：900mm×300mm

パネル：180mm×180mm / パネル：360mm×180mm

- 混載自由 50本単位でお納めします
- 原則即納でお納めしますので、最小限の在庫で運営いただけます
- ギフトボックス 1本用～8本用

木桶やつくり手からセレクト

「クラフトビール」のように各蔵元の個性を活かした提案や、木桶仕込みなどの特定のコンセプトでセレクトした棚づくりも可能です。それに合わせたPOPも提案します。

- 木桶醤油からセレクト、産地や生産者セレクトも
- 対応POPもあります

棚の寸法とコンセプトに応じて棚割りをご提案します。

info@s-shoyu.com

株式会社 伝統デザイン工房
371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-4-8
<https://www.s-shoyu.com/>