

黒澤醤油 創業明治38年

茨城県産木桶で長期熟成させる

天然醸造醤油蔵元

伝統の味

富士仁



蔵に住みつく天然酵母菌と乳酸菌、

今も昔と変わらない製法で

人の手と微生物の働きにより、

発酵し、おつくりと醸造されていく。

人と自然が育む、

伝統の味と作り続けています。



富士仁

〔濃口醤油〕

一年から一年半

低温でじっくり

熟成させ、

さらなる旨味を

引き出した醤油



フジニ

黒澤醤油