

創業寛政 12 年 伝統の醤油屋が作る万能調味料！



付けても、漬けても、美味しい！
ごはんのにせて、野菜のディップとして、肉や魚に漬けて焼いて。

伝統の本醸造醤油に米麴を混ぜ込んで再熟成させた醤油麴に、千葉県産の薫り高いにんにくを漬け込みました。数ヶ月間熟成させて作る芳醇な香りと旨味がたっぷりのにんにく醤油麴です。肉・魚・野菜・ごはんにもそのままのせても、肉・魚に漬けて醤油麴と共に焼いても良し。おにぎりに醤油麴を混ぜ込み焼き上げる「焼おにぎり」は絶品の美味しさです。



にんにく醤油麴

原材料	米麴（国産）、醤油、にんにく（千葉県産）、魚醤
内容量	150 g
賞味期限	90 日
保存方法	常温



えびラー油

ごま油 100% と唐辛子のみのラー油に、焙煎したアミエビを加えて熟成させた風味豊かなラー油です。

原材料	アミエビ（国産）、ごま油（国内製造）、唐辛子
内容量	100 g
賞味期限	180 日
保存方法	常温



九十九里浜蛤酒蒸し

お椀にあけてお湯を注ぐだけで本格的な蛤のお吸物になります。多くの受賞歴を誇る逸品です。

原材料	蛤（千葉県産）、清酒
内容量	1 個 × 3 袋
賞味期限	90 日
保存方法	常温



提供可能販促物

会社概要



株式会社正上

〒287-0003

千葉県香取市佐原 1 3406

TEL 0478-54-1642 / FAX 0478-54-1639

<https://www.shoujyou.com/>

創業寛政12年。味を造って200余年。

関東平野のおおらかな風物の中で育まれた小魚類や貝類、そして太陽の光・豊かな大地に栽培された野菜類を、江戸伝授の製法に新しい技術を取り入れ、手作りながら美味求心に努めさせていただいております。伝統、伝承の製法や味を守りながらも、現状に立ち止まることなく、200余年の歴史が造る味を益々前進させることにこだわってまいります。

おいしさの POINT

- ・伝統・伝承の製法と味が培ったベースとなる調味技術
- ・国産(千葉県産)の旬の素材を厳選し、素材本来の味を引き立てる
- ・失敗を繰り返しながら、常に新しい味を追求する、受け継がれる美味求心

販売・表彰実績



賞状の数々

多数の受賞履歴

日本酒に合うおつまみグランプリ、フードアクションニッポンアワード、日本のおみやげグランプリ、日本ギフト大賞、ちばの逸品、千葉県ブランド水産物認定など、数多くの賞を受賞し、ご評価いただいております。



イベントでの陳列販売の様子

幅広い取引実績

JR東日本リテールネット（ニューデイズ）様、三越伊勢丹・そごう西武・大丸松坂屋・東武百貨店・東急百貨店・高島屋など百貨店各社様、イトーヨーカ堂様、JALUX 様、生協（コープ）様など、幅広い販売店様にお取り扱いいただいております。



社屋前の風景

多数のメディア露出

天保3年(1833年)より構えるお店は、長くに渡りご愛顧いただき「千葉県有形文化財」の指定を受け、社屋の一部は「国指定重要伝統的建造物群保存地区」にも選定されています。旅番組、情報番組、商品紹介など数多くテレビ、雑誌等のメディアに取り上げられております。

