

木桶仕込み 天然醸造

Hi Bi Kore Ko Jitsu
日日是好日

水谷醤油醸造場の理想ができました。

水谷醤油醸造場の理想ができました。

「日々をより良くする醤油」を目指す水谷醤油醸造場のコンセプト「日日是好日」をそのまま名前にしています。

厳選した素材を使い、昔と同じ古式製法で、この地でしかできない醸造を行う。日本の食とともに古くから受け継がれ、数多の醤油職人が取り組み続けてきた蔵元醤油です。

水谷醤油醸造場

MIZUTANI SHÖYU BREWERY
Since 1853

木桶仕込み 天然醸造 無添加 国産丸大豆醤油

Hi Bi Kore Ko Jitsu
日日是好日

水谷醤油醸造場の理想ができました。

水谷醤油醸造場の理想ができました。

「日々をより良くする醤油」を目指す水谷醤油醸造場のコンセプト「日日是好日」をそのまま名前にしています。

厳選した素材を使い、昔と同じ古式製法で、この地でしかできない醸造を行う。日本の食とともに古くから受け継がれ、数多の醤油職人が取り組み続けてきた蔵元醤油です。

水谷醤油醸造場

MIZUTANI SHÖYU BREWERY
Since 1853

木桶仕込み 天然醸造 無添加 国産丸大豆醤油

Hi Bi Kore Ko Jitsu
日日是好日

日日是好日

濃口醤油

MIZUTANI SHÖYU BREWERY
Since 1853

水谷醤油醸造場の理想ができました。

水谷醤油醸造場の理想ができました。

「日々をより良くする醤油」を目指す水谷醤油醸造場のコンセプト「日日是好日」をそのまま名前にしています。

厳選した素材を使い、昔と同じ古式製法で、この地でしかできない醸造を行う。日本の食とともに古くから受け継がれ、数多の醤油職人が取り組み続けてきた蔵元醤油です。

水谷醤油醸造場

MIZUTANI SHÖYU BREWERY
Since 1853

木桶仕込み 天然醸造 無添加 国産丸大豆醤油

HI BI Kore KO JITSU
日 日 是 好 日

水谷醤油醸造場の理想ができました。

水谷醤油醸造場の理想ができました。

「日々をより良くする醤油」を目指す水谷醤油醸造場のコンセプト「日日是好日」をそのまま名前にしています。

厳選した素材を使い、昔と同じ古式製法で、この地でしかできない醸造を行う。日本の食とともに古くから受け継がれ、数多の醤油職人が取り組み続けてきた蔵元醤油です。

水谷醤油醸造場

MIZUTANI SHÖYU BREWERY
Since 1853