



商品案内



岐阜県しょうゆ協業組合

2023年4月更新

組合案内



【組合概要】

組合名 岐阜県しょうゆ協業組合
 設立 昭和47年9月
 出資金 7千8百万円
 組合住所 〒509-7122 岐阜県恵那市武並町竹折451
 TEL 0573-28-2311
 FAX 0573-28-2964

- 生産品目
- ① 脱脂加工大豆生揚・醤油
 - ② 脱脂加工大豆うすくち生揚・醤油
 - ③ 丸大豆生揚・醤油
 - ④ 国産丸大豆生揚・醤油
 - ⑤ 国産丸大豆うすくち生揚・醤油
 - ⑥ 丸大豆再仕込生揚・醤油
 - ⑦ 国産丸大豆再仕込生揚・醤油
 - ⑧ 丸大豆たまり生揚・醤油
 - ⑨ 有機丸大豆生揚・醤油
 - ⑩ 有機丸大豆再仕込生揚・醤油
 - ⑪ グルテンフリー生揚・醤油
 - ⑫ グルテンフリー再仕込生揚・醤油
 - ⑬ 有機グルテンフリー生揚・醤油
 - ⑭ 原料御支給生揚・醤油
 - ⑮ オーダーメイド産地御指定生揚・醤油

【ごあいさつ】

本組合は昭和47年に、岐阜県内の味噌醤油製造業14社が近代的大規模設備による衛生環境の向上、効果的稼働による高能率化、労働条件の改善による有能な労働力の安定確保を目的として設立されました。

生産能力は年間2,000klでスタート致しましたが、50期を迎える現在では5倍となる10,000klを有しております。

平成初期には使用小麦を国産に切換え、平成12年には脱脂加工大豆・丸大豆共にNON-GMO（遺伝子組み換えでない）への全面切り替えを実施する等、安心安全な製品造りに取り組んでおります。

【一部設備ご紹介】



自動製麹装置 12 t × 2 基



発酵タンク 135 kl ~ 22 kl 計 88 本



火入膜濾過ライン



自動諸味充填圧搾ライン



充填可能容器



バルクコンテナ
(ステンレス)



バルクコンテナ
(樹脂)



20ℓ BIB



1ℓ ペットボトル



1.8ℓ ペットボトル
(グリップボトル)



1.8ℓ ペットボトル
(ハンディボトル)

配送車両（協力会社含む）



3t平ボディ車



4t平ボディ車



5t鉄道コンテナ



7t平ボディ車



13tウイング車



13tローリー車

製品

1. 脱脂加工大豆生揚・醤油

生揚

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
こいくちしょうゆ (本醸造)	D-002	1.63±0.03	16.50±0.30	20±3	脱脂加工大豆(大豆(輸入))、小麦(国産)、食塩(国内製造)	—
	D-004	1.73±0.03	16.50±0.30	20±3		
	D-008	1.73±0.03	17.00±0.30	23±2		
	D-011	1.83±0.03	16.50±0.30	20±3		
	D-012	1.87以上	16.50±0.50	21±3		

醤油 (火入濾過済み)

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
こいくちしょうゆ (本醸造)	DH-001	1.53±0.03	16.50±0.30	13±2	脱脂加工大豆(大豆(輸入))、小麦(国産)、食塩(国内製造)	アルコール
	DH-002	1.63±0.03	16.50±0.30	13±2		
	DH-017	1.73±0.03	16.50±0.30	13±3		
	DH-006	1.83±0.03	16.50±0.30	10±3		
	DH-014	1.83±0.03	16.50±0.50	3以下		
	DH-005	1.83以上	16.00±0.30	14以上		

2. 脱脂加工大豆うすくち生揚・醤油

生揚

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
うすくちしょうゆ (本醸造)	D-014	1.53±0.03	16.50±0.50	33以上	脱脂加工大豆(大豆(輸入))、小麦(国産)、食塩(国内製造)	—
	D-015	1.63±0.03	16.50±0.50	35±5		

醤油 (火入濾過済み)

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
うすくちしょうゆ (本醸造)	DH-015	1.20±0.05	18.50±0.50	35±5	食塩(国内製造)、脱脂加工大豆(大豆(輸入))、小麦(国産)	アルコール
	DH-008	1.63±0.03	16.50±0.30	20±2	脱脂加工大豆(大豆(輸入))、小麦(国産)、食塩(国内製造)	
	DH-009	1.73±0.03	16.50±0.30	20±2		

3. 丸大豆生揚・醤油

生揚

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
こいくちしょうゆ (本醸造)	M-003	1.73±0.03	16.50±0.50	20±3	大豆(アメリカ又はカナダ)、小麦(国産)、食塩(国内製造)	—
	M-002	1.83±0.03	16.50±0.30	20±3		

醤油 (火入濾過済み)

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
こいくちしょうゆ (本醸造)	MH-002	1.53±0.03	16.50±0.50	13±3	大豆(アメリカ又はカナダ)、小麦(国産)、食塩(国内製造)	アルコール
	MH-003	1.68±0.03	16.00±0.30	13±3		
	MH-001	1.83±0.03	16.50±0.30	13±3		

4. 国産丸大豆生揚・醤油

生揚

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
こいくちしょうゆ (本醸造)	M-011	1.63±0.03	16.50±0.50	20±3	大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(国内製造)	—
	M-016	1.68±0.03	16.20±0.30	19±3		
	M-015	1.78±0.03	16.50±0.50	17±2		
	M-018	1.85±0.05	16.50±0.50	18±2		

醤油 (火入濾過済み)

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
こいくちしょうゆ (本醸造)	MH-011	1.65±0.05	16.50±0.50	11±4	大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(国内製造)	アルコール
	MH-012	1.65±0.05	16.50±0.50	11±4		—
	MH-015	1.68±0.03	15.50±0.30	11±4		—
	MH-010	1.83±0.03	15.80±0.50	10±5		—

5. 国産丸大豆うすくち生揚・醤油

生揚

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
うすくちしょうゆ (本醸造)	M-020	1.30±0.10	18.00±1.00	28以上	大豆(国産)、食塩(国内製造)、小麦(国産)	—

醤油 (火入濾過済み)

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
うすくちしょうゆ (本醸造)	MH-016	1.23±0.08	18.00±0.80	31±3	大豆(国産)、食塩(国内製造)、小麦(国産)	—

6. 丸大豆再仕込生揚・醤油

生揚

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
さいしこみしょうゆ (本醸造)	M-041	2.30±0.03	14.00±0.50	2以下	大豆(日本又はアメリカ又はカナダ)、小麦(国産)、食塩(国内製造)	—

醤油 (火入濾過済み)

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
さいしこみしょうゆ (本醸造)	MH-042	2.30±0.03	15.00±0.50	2以下	大豆(日本又はアメリカ又はカナダ)、小麦(国産)、食塩(国内製造)	アルコール

7. 国産丸大豆再仕込生揚・醤油

生揚

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
さいしこみしょうゆ (本醸造)	M-019	2.30±0.10	14.00±0.50	13±5	大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(国内製造)	—

醤油 (火入濾過済み)

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
さいしこみしょうゆ (本醸造)	MH-051	2.20±0.05	14.50±0.50	7±5	大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(国内製造)	アルコール

8. 丸大豆たまり生揚・醤油

生揚

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
たまりしょうゆ (本醸造)	M-031	2.95±0.10	15.50±0.50	17±5 (4倍希釈)	大豆(アメリカ又はカナダ)、小麦(国産)、食塩(国内製造)	—

醤油 (火入濾過済み)

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
たまりしょうゆ (本醸造)	MH-032	2.85±0.05	15.50±0.50	15±5 (4倍希釈)	大豆(アメリカ又はカナダ)、小麦(国産)、食塩(国内製造)	アルコール

9. 有機丸大豆の生揚

生揚

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
こいくちしょうゆ (本醸造)	M-024	1.65±0.05	16.50±0.50	21±3	有機大豆(アメリカ又はカナダ)、有機小麦(アメリカ又はカナダ)、天日塩(メキシコ)	-

醤油 (火入濾過済み)

種別	商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物
ご相談下さい						

- 10. 有機丸大豆再仕込生揚・醤油
- 11. 丸大豆グルテンフリー生揚・醤油
- 12. 丸大豆グルテンフリー再仕込生揚・醤油
- 13. 有機丸大豆グルテンフリー生揚・醤油
- 14. 原料御支給生揚・醤油
- 15. オーダーメイド産地御指定生揚・醤油

生揚

商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物	特徴 (当組合比)
ご相談下さい						

醤油 (火入濾過済み)

商品コード	全窒素 (w/v%)	食塩分 (w/v%)	色 (番)	原材料	添加物	特徴 (当組合比)
ご相談下さい						

栄養成分表

食品番号	索引番号	可食部100g当たり											備考
		食品名	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	食物繊維総量	炭水化物	灰分	ナトリウム	アルコール	食塩相当量	
		単位	kcal	g		g			mg	g			
		成分識別子	ENERC_KCAL	WATER	PROT-	FAT-	FIB-	CHOCDF-	ASH	NA	ALC	NACL_EQ	
17007	2291	<調味料類> (しょうゆ類) こいくちしょうゆ	76	67.1	7.7	0	(Tr)	7.9	15.1	5700	2.1	14.5	(100 g : 84.7 mL、100 mL : 118.1 g)
100ml換算 (比重1.181として計算値、推定値とする)			90	79.2	9.1	0	(Tr)	9.3	17.8	6732	2.5	17.1	小数点以下第2位又は1位四捨五入
17086	2292	<調味料類> (しょうゆ類) こいくちしょうゆ 減塩	68	74.4	8.1	Tr	0	9	8.5	3300	-	8.3	(100 g : 89.3 mL、100 mL : 112.0 g)
100ml換算 (比重1.120として計算値、推定値とする)			76	83.3	9.1	Tr	0	10.1	9.5	3696	-	9.3	小数点以下第2位又は1位四捨五入
17008	2293	<調味料類> (しょうゆ類) うすくちしょうゆ	60	69.7	5.7	0	(Tr)	5.8	16.8	6300	2	16	(100 g : 84.7 mL、100 mL : 118.1 g)
100ml換算 (比重1.181として計算値、推定値とする)			71	82.3	6.7	0	(Tr)	6.8	19.8	7440	2.4	18.9	小数点以下第2位又は1位四捨五入
17139	2294	<調味料類> (しょうゆ類) うすくちしょうゆ 低塩	77	70.9	6.4	Tr	Tr	7.6	12.1	5000	2.9	12.8	食物繊維：AOAC2011.25法
100ml換算 (比重1.139として計算値、推定値とする)			88	80.8	7.3	Tr	Tr	8.7	13.8	5695	3.3	14.6	小数点以下第2位又は1位四捨五入
17009	2295	<調味料類> (しょうゆ類) たまりしょうゆ	111	57.3	11.8	0	0	15.9	15	5100	-	13	(100 g : 82.6 mL、100 mL : 121.1 g)
100ml換算 (比重1.211として計算値、推定値とする)			134	69.4	14.3	0	0	19.3	18.2	6176		15.7	小数点以下第2位又は1位四捨五入
17010	2296	<調味料類> (しょうゆ類) さいしこみしょうゆ	101	60.7	9.6	0	0	15.9	13.8	4900	-	12.4	(100 g : 82.6 mL、100 mL : 121.1 g)
100ml換算 (比重1.211として計算値、推定値とする)			122	73.5	11.6	0	0	19.3	16.7	5934	-	15	小数点以下第2位又は1位四捨五入
17011	2297	<調味料類> (しょうゆ類) しろしょうゆ	86	63	2.5	0	0	19.2	15.3	5600	-	14.2	(100 g : 82.6 mL、100 mL : 121.1 g)
100ml換算 (比重1.211として計算値、推定値とする)			104	76.3	3	0	0	23.3	18.5	6782	-	17.2	小数点以下第2位又は1位四捨五入

文部科学省HP日本食品標準成分表2020年版(八訂)より引用