

羽原醤油(株)

大手メーカーの醤油にない、 甘みとコクのある 伝統の味を造り続ける

江戸時代、山陽道沿い
に商家が立ち並んでいた
東区鉄で、明治10年創
業。現社長の従野孝明さ
ん(45歳)は7代目。各
家々を回り、一升瓶の醬
油が10本入った木箱を
納屋などに置く昔なが
らの販売を今も続ける。
甘みとコクの豊かなのび

のある独特の味が特徴。
「会社を大きくするより
も、続けることにこだわ
りたい」とのこと。ネッ
ト販売(1ℓペットボト
ル6本セット)にも取り
組むなど、バイタリテイ
溢れる社長に、周囲の期
待は高まる。



環境に優しい一升瓶は
濃口と淡口。ペットボト
ルでは、濃口醤油のむ
らさぎ、塩分控えめの
うすあじ、さしみ醤油
の三種類。また塩分は
高めだが、料理の仕上
り色の淡い、うすくち
を販売。入口近くに小
売店舗がある。

岡山市東区鉄904
☎086(279)0005