

毎年恒例 限定発売の高級しょうゆ

タイヘイ、伝統の木桶で作った天然醸造丸大豆しょうゆ「平左衛門」を発売 へいざえもん

創業 1880 年より続く伝統の巨大木桶で 10,000 本を期間限定発売！

食材宅配のパイオニアであるタイヘイ株式会社（本社：千葉県匝瑳市、代表取締役社長：折原秀則）は、150 年以上の昔から伝わる木桶で 1 年をかけて天然醸造した高級丸大豆しょうゆ「平左衛門（へいざえもん）」（1,500 円税込）を、12 月 1 日から 3 月 31 日まで、期間・数量限定で発売します。

「平左衛門」は、タイヘイ創業 125 周年を記念して 2005 年から製造を開始した天然醸造しょうゆです。1880 年にしょうゆ醸造メーカーとして現在のタイヘイを設立した創業者・太田平左衛門の名前を冠し、1 年に 1 度だけ仕込みます。

平左衛門は、原材料と醸造方法にこだわった製品です。原材料は、タイヘイのしょうゆ職人が厳選した国産の大豆、小麦、塩を使用しています。また、醸造方法は、創業（1880 年）以前より伝わる直径 3 メートル・高さ 3 メートルの巨大木桶で 1 年をかけて醸造します。熟成された諸味を搾る際、圧力を加えずに諸味自身の重さだけで滴り落ちる自然垂れしたものを火入れし、瓶詰めされる贅沢な逸品に仕上げています。雑味がなく鮮やかな色、深い香りと味わいのあるしょうゆです。お刺身やお豆腐などつけ・かけしょうゆとして是非ご利用下さい。

現在、創業事業であるしょうゆ醸造は、タイヘイの食品事業部へ受け継がれています。同社の創業地である千葉県匝瑳市八日市場の本社工場では、創業以前から使われている 116 本の巨大木桶が今でも使用され、伝統的なしょうゆ醸造を守り続けています。

商品特徴

①純国産原料を使用

大豆：山形県庄内産「エンレイ」、小麦：北海道産「ハルユタカ」、塩：国産「海水塩」。化学調味料・保存料を一切使用していません。

②天然杉の大桶を使用した天然醸造

タイヘイの創業 1880 年以前から伝わる直径 3 メートル・高さ 3 メートルの巨大木桶を使用し、仕込み時期として理想的な「寒仕込み」をし、1 年を通じた季節の温度変化で醸造する伝統的な製造方法を採用しています。一般的には発酵タンクを使用し、約 6 ヶ月～8 ヶ月で速成されていますが、平左衛門は伝統的な天然醸造で造られています。

③自然垂れ

熟成した諸味を搾る際、圧力を加えずに、諸味の自重により自然に流れ出たものだけを火入れし、瓶詰めするというとても贅沢な手法です。

《伝統を守るタイヘイの取り組み》

タイヘイは、しょうゆの伝統製法の継承を始め、伝統技術の保存にも取り組んでいます。

2008 年、経営の危機に陥っていた伝統ある蔵元・東薫酒造（創業 1825 年、千葉県香取市）の再建を引き受けました。東薫酒造は、“測量の父”伊能忠敬を輩出した伊能家から伝わるとされる酒造方法を守り、酒の品質を競う全国新酒鑑評会で幾度も金賞を受賞したこともある優秀な酒蔵です。

■商品概要■

商品名	平左衛門(へいざえもん)
内容量	720ml
価格	1,500 円(税込)(送料別途)
発売地区	右記の以外の全地域 <配達出来ない地域 : 離島>
申し込み方法	専用ダイヤル:0479-73-1110 平日 9:00~17:00 土日祝祭日を除く
	ホームページ: http://www.taiheig.co.jp/

<平左衛門>



タイヘイ株式会社について

タイヘイは日本の食材宅配事業のパイオニアとして、1973 年に一般家庭向けの食材宅配事業「ファミリーセット」の販売を開始しました。現在では社内に多数の栄養士を抱え、一般家庭用はもとより、宅配糖尿病・腎臓病・介護食の分野で、食品開発や情報提供を行い、健康と食のトータルサポートを実施しています。事業が持つ栄養管理の簡易性を活かすことによって、食事療法事業にも力を入れています。

タイヘイホームページ <http://www.taiheig.co.jp/>

所在地：千葉県匝瑳市八日市場イ 2614
 代表者：代表取締役社長 折原秀則
 創業：明治 13 年 2 月(1880 年)

資本金：6000 万円
 従業員数：2,341 名
 ※2007 年 8 月 15 日現在

本件に関するお問い合わせ先

タイヘイ株式会社 食材事業部 田辺
 Tel: 03-3656-3081 FAX: 03-3652-9786

共同PR株式会社 第3業務局 山路・富永
 Tel: 03-3571-5236 FAX: 03-3574-9364