

野田の『おいしい』を生む4つの醤油蔵

野田は江戸時代、利根川・江戸川が交わる交通の要地で、舟運を利用して広範囲から原材料を調達し、江戸へ大量かつ迅速に醤油を運ぶことができました。

さらに、江戸の人口増加と食文化の発展により需要が高まると、明治・大正期には野田の醸造家たちは技術を磨き、大規模な生産体制を築いたことで、質の良さと供給力が高く評価され、野田は日本を代表する醤油産地として確固たる地位を築きました。



キッコーマン(株) MAP:F-13

大正6年(1917年)野田の醤油醸造を担っていた高梨家・茂木家など八つの醸造家が合同して設立した「野田醤油株式会社」がキッコーマンの前身で、受け継がれた伝統技術と近代的な生産体制を融合させ、世界的に高い評価を受けるしょうゆメーカーです。



キノエネ醤油(株) MAP:F-12

事務所兼主屋と旧火入場及び変電室は国の登録有形文化財に登録されています。白しょうゆは、国内出荷No1を誇り、近年では白だしや白ぼん酢など派生品の開発と白しょうゆ文化の普及に取り組んでいます。

【直売所】 野田市中野台157 ☎04-7125-2151
9:00~12:00/13:00~16:00 土曜日・日曜日・祝日



窪田味噌醤油(株) MAP:H-15

大正14年(1925年)初代社長窪田倉蔵が、江戸川と利根川を結ぶ運河に沿った野田において味噌の醸造、昭和9年(1934年)からは醤油の醸造を始めました。建物は、創業当時に築造され、歴史と風情を感じさせます。

【直売所】 野田市山崎691 ☎0120-110-246
9:00~16:00 土曜日・日曜日・祝日



坂倉味噌醤油(株) MAP:F-12

享保2年(1717年)に創業した坂倉味噌醤油は、濃厚で深い旨味の川中島溜醤油を中心に、伝統の技で仕上げた醤油はもちろん、自家製のもろみを使った素朴な味わいの「おり漬」は、地元で長く親しまれています。

野田市野田608 ☎04-7123-3131
8:30~18:00 月曜日

しょうゆのおみやげ

御菓子司 喜久屋 MAP:F-12

最高級品「御用蔵醤油」を使った「醤油羊羹 御用蔵」は、全国菓子大博覧会で名誉総裁賞を受賞した銘品。店内には、ほかにも野田にちなんだ絶品和菓子と並びます。

野田市清水 132-1
132-1 Shimizu, Noda City
☎04-7122-1604
8:30 ~ 18:00
火曜日(祝日は営業)
Tuesdays (Open if Tuesday is a holiday)



下総野田 醤油の里 MAP:H-13 (サラダ館野田花井店)

店内には、野田の醤油を使った餡やおこわの素など醤油に関連した商品が多数。ほかではあまり見かけない変わり種の醤油スイーツや調味料も販売されています。

野田市花井 194-1
194-1 Hanai, Noda City
☎04-7123-0038
9:00 ~ 19:00
日曜日
Sundays



野田市新規商品開発事業



野田市では、地域産業の振興及び発展を図るため、野田市の特性を活かした新規商品の開発を支援しています。



関宿城出世カレー

開発者: 関食品 関 雅幸

関宿城にちなんだ“出世”の名を冠したご当地カレー。関宿地域で育った牛から搾乳された「せきやどミルク」を使ったまろやかな味わいのビーフカレーは、験担ぎにもぴったりな一品です。



美人ドレッシング~ SAKURA ~

開発者: 日本料理しみずや 戸辺勇太

野田市内で生産された人参と玉ねぎをたっぷりと使用し、リンゴやニンニクを加えて、野田市産のしょうゆで味を調えたクリーミーな味わいのドレッシング。



超ほしいも FOR DOG

開発者: MCP株式会社 中野あずさ

農薬や化学肥料を一切使わない有機栽培に取り組み豊かな土壌とクリーンな環境で育てられた、有機JAS認証の野田市産オーガニックさつまいもを活用した犬用おやつ。



主な販売場所: 清水公園エントランス内 Ruskaなど
問合せ先: 野田市商工観光課 ☎04-7123-1085

野田市 ふるさと納税



ふるさと納税の詳細は QRコードより 野田市HPをご覧ください



ふるさと納税は応援したい自治体に寄附ができ、税の控除が受けられる制度。寄附金は野田市のみどりの保全や教育などに活用されます。新規商品開発事業で生まれた品や野田ならではの特産品など魅力的な返礼品を多数用意しています。ふるさと納税で野田市を応援して下さい!!(問合せ:企画調整課 04-7197-5767)