



初代 岡田信一

大正5年田中醤油にて

瀬戸内海周防大島（現山口県周防大島町）久賀の農家出身の初代当主岡田信一（おかだのぶいち）は十代前半より、江戸期から醤油醸造が盛んであった柳井等、主に山口県山陽方面の醤油蔵に於いて蔵人を生業としていました。

大正五年（1916年）十九歳の時分、萩町（現在の萩市）に移住。昭和八年（1933年）三月、萩町土原前町筋にて岡田醤油工場として独立、創業しました。

翹ぐくりから始まり、醤油と味噌の自社醸造を守っています。「味で奉仕します」をモットーに杜氏、蔵人、店員一同で、美味しい醤油と味噌造りに、日々励んでいます。日本海に面し、山々に囲まれた山陰・萩の自然豊かな風土の中で、ゆっくりと醸した味をお楽しみ下さい。



<http://www.hagi-maruoka.com/>

岡田味噌醤油有限公司

〒758-0025山口県萩市大字土原247番地

ご注文、お問い合わせは

 0120-351-049

mail: info@hagi-maruoka.com

岡田味噌醤油は

味



奉仕します

山口県萩市 日本海に面し、山や川に囲まれた豊かな風土の中で、ゆっくり醸した味噌・醤油をお楽しみ下さい

萩仕込味噌



麦味噌

1kg

萩産裸麦の麴で仕込んだ芳香なみそです。

白味噌

1kg

精選した米と大豆で仕込んだ、甘口みそです。



赤味噌

1kg

長期熟成した、合わせみそです。

扇の芝

1kg

萩で自然栽培された米の麴と、萩産大豆を寒仕込みし、ゆっくり発酵・熟成させました。



ひしお

300g

薪釜で炒った萩産大豆と萩産裸麦を合わせて造った、香ばしいおかず味噌です。



丸大豆三段仕込醤油



醤油 (しょうじょう)

萩の風土が醸した、濃厚な甘露しょうゆです。

(山口産大豆、小麦使用)。

【720ml】 【360ml】 【100ml】



淡口醤油

西日本の出汁用の定番。

【1.8L】 【1L】



金印醤油

当蔵の定番濃口しょうゆです。

【1.8L】 【1L】



かけ醤油

とろりと美味しい、さしみしょうゆです。

【1.8L】 【1L】 【200ml】



さしみ醤油

刺身によくからむ濃口しょうゆです。

【1.8L】 【1L】



甘口醤油

甘さが冴え渡る、濃口しょうゆです。

【1.8L】 【1L】

おすすめレシピ



もろきゅう

もろきゅうは季節を問わず簡単に、料理の苦手な方でも失敗しないおつまみとして人気があります。きゅうりのみずみずしい食感、コクのある味噌がおいしさを引きだしてくれます。味噌は【ひしお】がお勧めです。