

奈良県最古の醤油蔵「マルト醤油」を再興 70年ぶりの復活醤油の販売開始

希少な「生揚げ醤油」を、蔵併設の直売所及びオンラインストアで販売

この度、1689年(元禄2年)に創業した奈良県最古の醤油蔵元・株式会社マルト（マルト醤油）（本社：奈良県磯城郡田原本町、代表取締役当主：木村浩幸）は、約70年ぶりの復活醤油となる「大和一雫（やまとひとしずく）」の販売を開始いたしました。

醤油商品詳細：<https://maruto-shoyu.co.jp/products/>



マルト醤油について

マルト醤油は、奈良県最古の醤油蔵です。

約70年前、戦後の原材料調達難により閉業を余儀なくされましたが、先代の孫にあたる18代当主（現当主）・木村浩幸が、書物庫に眠っていた古文書を読み解き、醤油づくりの再興に着手。伝統的製法の再現を探り続けるなか、今に至るまで蔵付きの菌が奇跡的に生き続けていたことを発見しました。

幾年にもわたる試験醸造を経て、伝統的製法の再現を果たすとともに、蔵付きの菌を活かした醸造方法の確立に辿り着きました。

本格的な復活醤油の販売に先駆け、2020年8月、建物の一部を改修の上、“泊まれる醤油蔵”として宿泊施設「NIPPONIA 田原本 マルト醤油」を先行的に開業していましたが、この度、2年間の醸造期間を経て、生業である醤油が完成し、復活醤油「大和一雫」として、約70年ぶりの販売に至りました。



<メディア関係者様からのお問い合わせ先>

株式会社マルト広報窓口：info@maruto-shoyu.co.jp / 担当：加藤、東川

生揚げ醤油について

もろみをしぼり、火入れもろ過もしない生の状態の醤油を『生揚げ(きあげ)』と呼びます。

一般的にはほとんど流通することがなく、醤油蔵併設の直売所だからこそその一品です。火入れもろ過もしていない、生の醤油そのものの芳醇な味わいをご堪能頂けます。



	生醤油 (なましょうゆ)	生醤油 (きじょうゆ)	生揚げ 醤油
火入れ	○ 火入れあり	— 火入れなし	— 火入れなし
濾過	○ 濾過あり	○ 濾過あり	— 濾過なし

生揚げは、菌がそのまま生きている状態のため、流通・保管ともに冷蔵が必要な商品であり、慎重な管理が求められます。マルト醤油では、お客様に新鮮な状態で商品をお届けするため、オンラインショップでの配送方法をクール便に限定しております。

18代当主・木村浩幸が丁寧に醤油造りに向き合い醸造した、風味豊かな醤油を本物の“生”でお届けします。

マルト醤油の商品について

「地元産の原材料」「蔵付きの菌」「伝統の天然醸造製法」にこだわった珠玉の商品をお客様にご提案いたします。代表的な商品を以下の通り御案内いたします（全て税込表示）。



「生揚げ」 2,160円



「もろみパウダー」 1,080円



「もろみ塩」 1,200円



「すき焼きセット」 10,800円
※注文販売



「三つ揃え」 4,760円



「謹製ひとしずく」

醤油醤油詳細：<https://maruto-shoyu.co.jp/products/>

18代当主・木村浩幸からのメッセージ



この度、創業333年目にあたる本年、約70年ぶりの復活となる醤油の販売を開始致しました。

戦後の原材料調達難により閉業してから70年の時を越え、復活醤油を『大和一雫（やまとひとしずく）』と命名致しました。

多くの皆さまに復活醤油をお楽しみいただきたい所ではありますが、数量が限られていますこと予めご了承くださいませ。

70年ぶりにマルト醤油をお届け出来ますのを私自身楽しみにしております。今後ともどうぞ『大和一雫』復活醤油をご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

18代 木村浩幸

施設概要

- 施設名 株式会社マルト（マルト醤油）
- 併設施設 蔵元料理 マルト醤油（レストラン）
NIPPONIA 田原本 マルト醤油（宿泊施設）
- 所在地 奈良県磯城郡田原本町伊与戸170
アクセス：近鉄田原本駅より車で10分
- 公式サイト：<https://maruto-shoyu.co.jp/>



当施設は、醤油蔵元としての役割のみならず、お醤油とお客様との新たな接点として、“泊まれる醤油蔵”である「NIPPONIA 田原本 マルト醤油」及び「蔵元料理 マルト醤油」を展開しております。

「NIPPONIA 田原本 マルト醤油」は、オンライン旅行サイト・一休のクチコミにて、4.9点（5.0満点）という評価を頂いているほか、「蔵元料理 マルト醤油」についても、ミシュランガイド奈良2022において、「ミシュラングリーンスター」に選定頂いております。

本物の絞りたてのマルト醤油を、五感でご堪能いただける施設になっておりますので、是非、ご予約の上でお願いいたします。

なお、醤油商品については、当施設内でもご購入頂けます（すき焼きセットのみ、店頭販売の場合でも、ご購入後にご指定の住所に郵送する形となります（当日のお持ち帰りが出来かねます））。

