



徳吉醸造株式会社

## 徳吉醸造株式会社

〒470-3501

愛知県知多郡南知多町大字大井字塩屋 10

TEL 0569-63-0310 FAX 0569-63-2223

[徳吉醸造株式会社 | 愛知県南知多町にある大正 10 年から続くみそと醤油の蔵元](#)

Instagram: [miso.tamari\\_tokuyosi](#)



### 海運業から醸造業へ、大正 10 年（1921 年）創業の老舗醸造蔵

徳吉醸造株式会社のはじまりは、海運業でした。材木運びなど、大きな荷を船で運んでいましたが、嵐に遭遇したことをきっかけに、陸での仕事に転業し、大正 10 年（1921 年）に沢田平太郎が味噌づくりをはじめました。社名は、海運業をはじめた沢田徳吉の「徳吉」を冠して命名し、現在まで 4 代にわたり味噌とたまり醤油を製造しています。

### 伝統製法で造る豆みそとたまり醤油

昔から伝わる麴ふたや杉樽仕込みを使った醸造方法で、本物の味を引き継いでいます。日本全国の中でも、この製法で醸造を行っている蔵元は数少なくなってきました。ステンレスやホーローでの醸造へシフトする蔵元も多い中、今でも伝統的な製法を忠実に守って豆みそとたまり醤油を製造しています。



麴ふた



杉樽



絞り

### 直販所、オンラインショップでも商品販売中

商品は併設の直販所、ホームページのオンラインショップでも購入いただけます。特に、直販所では量り売りもしております。必要なものを、必要な量だけ販売いたしますので、無駄がありません。また、ホームページには取扱販売店や業務用販売のご案内もごございます。是非ともご利用ください。

