

商品カタログ

醤油・つゆ・小袋・粉末・中濃ソース・紙パック



古いけれども新しい

鎌田醤油は「お客様のお役に立ちたい」という一心で
だし醤油やめんつゆ、ソースなどの商品開発を中心に、お客様の
暮らしに新たな価値を見いだすための取り組みを行っています。

会社概要

名 称	鎌田醤油株式会社
本店所在地	〒762-0044 香川県坂出市本町1-6-35 TEL:0877-46-0001 FAX:0877-45-5303
拠 点	北海道事業部：北海道帯広市西二十条北2-25-2 本 社 工 場：香川県坂出市本町1-6-35 港 工 場：香川県坂出市入船町2-1-59 帯 広 工 場：北海道帯広市西二十条北2-25-2 入船オフィス：香川県坂出市入船町2-1-59
創 業	1789年(寛政元年)
設 立	1941年(昭和16年) 2月
資 本 金	10,000,000円
決 算 期	12月
主な事業内容	醤油・調味料の製造販売 マッシュルームの販売 天然水の採取・加工・販売
グループ会社	鎌田商事株式会社 農業法人 鎌田きのこ株式会社 Kamada Foods International(America),Ltd.



本社事務所



本社工場



港工場配送センター



帯広工場

鎌田醤油の歴史

- 1789 現在の鎌田醤油(坂出市本町)で創業
- 1903 谷のマークを商標登録(第19025号)
- 1918 財団法人 鎌田共済会設立
- 1963 醤油を原料とした「だし・つゆ」の開発に着手
- 1965 当社主力商品「だし醤油」開発
- 1970 大阪万博で讃岐うどんつゆを供給
- 1971 鎌田醤油株式会社に改組
- 1987 通信販売用として300ml紙パック「だし醤油」を開発
- 1994 通販会社 鎌田商事株式会社設立
- 1998 北海道帯広市に北海道支店及び、鮭節工場を開設
- 1999 「まんま鮭節」の開発
上記「まんま鮭節」を使った「北海道鮭節だし醤油」の製品化
- 2002 鎌田醤油がISO9001認証取得
- 2003 北海道支店及び、帯広工場新築移転
- 2005 販売子会社、「カマダ・アメリカ(KA)」を開設
- 2006 鎌田商事がプライバシーマークの認証を取得
- 2007 帯広市にきのこ生産部門を設立
- 2008 鎌田醤油港工場の
水産食品加工施設においてHACCPの認定を受ける
帯広市マッシュルーム生産のための堆肥舎竣工
- 2009 マッシュルーム栽培棟竣工
「とかちマッシュ」の生産・販売を開始
- 2010 農業法人鎌田きのこ株式会社を設立
北海道音更町に深層地下水採水工場竣工
「大雪な水」の製造・販売を開始
- 2011 鎌田醤油がプライバシーマーク認証を取得
- 2017 谷のマークを商標登録(第5919420号)
紙パック全種類リニューアル
- 2019 鎌田醤油本社工場が水産食品加工施設においてHACCPの認定を受ける
- 2021 鎌田商事株式会社の通信販売事業を鎌田醤油株式会社が承継し、営業部門を一本化



安全・安心への取り組み

ISO9001認証取得

鎌田醤油は、お客様に喜んでいただける製品を提供するために、設計・開発から製造・販売の全プロセスに亘る国際品質規格ISO9001の認証を取得し、運用しています。

認証取得年月日：2002年3月1日
認証機関：(財)日本品質保証機構(JQA)
対象事業所：本社工場、港工場



JQA-QM7884

HACCP活動

弊社製造工場は、第三者審査によるHACCP認定を取得し、継続的な食品安全に取り組んでいます。

認定年月日：本社工場 2019年3月11日
港工場 2008年2月7日
認定機関：(一社)日本食品認定機構



紙パック

だし醤油 500ml	 ご使用方法 そのまま冷やっこやお浸しに、うすめて煮物やめんつゆなど、だしが決め手のお料理に幅広くお使いください。	低塩だし醤油 500ml	 ご使用方法 普通濃口醤油より45%減塩のだし醤油です。そのままかけ醤油として冷やっこやお浸しに、また炒め物などの調味にもお使いください。	濃口醤油 500ml	 ご使用方法 かけ醤油やつけ醤油、炒め物の味付けなど、幅広くお使いください。	淡口醤油 500ml	 ご使用方法 食材の色をいかにして上品に仕上げる煮物、汁物にお使いください。
入数 24個 賞味期間 19ヵ月 JANコード 4960003000369		入数 24個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003001151		入数 24個 賞味期間 19ヵ月 JANコード 4960003000383		入数 24個 賞味期間 19ヵ月 JANコード 4960003000390	
うどんつゆ 500ml	 ご使用方法 かけ 7〜8倍にうすめてお使いください。その他煮物、鍋つゆにもお使いください。	いりこだし酢 500ml	 ご使用方法 旨みとすっきりを掛け合わせたまろやかなだし酢です。和洋問わず、さまざまな料理にお使いください。	だし醤油 200ml	 ご使用方法 そのまま冷やっこやお浸しに、うすめて煮物やめんつゆなど、だしが決め手のお料理に幅広くお使いください。	低塩だし醤油 200ml	 ご使用方法 普通濃口醤油より45%減塩のだし醤油です。そのままかけ醤油として冷やっこやお浸しに、また炒め物などの調味にもお使いください。
入数 24個 賞味期間 19ヵ月 JANコード 4960003000376		入数 24個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003001007		入数 50個 賞味期間 19ヵ月 JANコード 4960003000291		入数 50個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000284	
精進だし醤油 200ml	 ご使用方法 野菜の旨みで仕上げたベジタリアンだし醤油。魚節系だしとは異なる淡白で清澄な風味をかけた醤油に、料理調味に、うすめてお吸い物にと、精進料理の世界をお楽しみください。	鮭節だし醤油 200ml	 ご使用方法 そのままかけ醤油として冷やっこや卵かけご飯、お浸しに、また料理調味にもお使いください。	にんにくだし醤油 200ml	 ご使用方法 焼肉や、唐揚げの下味など肉料理にはもちろん、野菜炒めや炒飯の仕上げにも幅広くお使いください。	ピリ辛だし醤油 200ml	 ご使用方法 唐辛子の辛みを利かせた、ピリッと辛いだし醤油です。唐辛子の辛さが料理のアクセントとなり、食欲を刺激します。
入数 50個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000338		入数 50個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003350228		入数 50個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000451		入数 50個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003001137	
和風たれ 200ml	 ご使用方法 和食の味を引き立てる風味とコクを厚くして、とろりと仕上げた甘辛味の万能たれです。照焼や丼物に、その他、煮物やすき焼の割下など、和食献立に幅広くお使いください。	煮魚醤油 200ml	 ご使用方法 どなたにでも簡単に、おいしい煮魚を作っていただける煮魚専用醤油調味料です。うすめて煮るだけでおいしい煮魚が出来上がります。	ぽん酢醤油 200ml	 ご使用方法 鍋物にはもちろん、酢の物やぎょうざ、白身魚のお刺身、サラダのドレッシングなどにもお使いください。	だしぽん醤油 200ml	 ご使用方法 鍋物にはもちろん、冷やっこや焼魚、ぎょうざ、サラダのドレッシングなどにもお使いください。肉料理もさっぱりと召し上がれます。
入数 50個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000413		入数 50個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000406		入数 50個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003570268		入数 50個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003570350	
サラダ醤油 200ml	 ご使用方法 本醸造醤油にワインビネガーとゆず果汁を加えた、さわやかな味わいのノンオイルドレッシングです。サラダにたっぷりかけて召し上がってください。	十倍白だし 200ml	 ご使用方法 10倍にうすめてお吸い物やだし茶漬に、6〜8倍にうすめて煮物やかけつゆに、また、だし巻卵などにもおすすめです。	貝の鍋だし 200ml	 ●期間限定 9月〜4月 ご使用方法 うすめて具材を入れて煮るだけで、おいしいスープ鍋の出来上がり。キムチ鍋や豆乳鍋に、また中華のだしとしてもお使いください。		
入数 50個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000277		入数 50個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000499		入数 50個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000420			

紙パック

自然流つゆ 200ml		蕎麦つゆ 200ml		うどんつゆ 200ml		ぶっかけうどん醤油 200ml									
ご使用方法 つけ 2倍にうすめてお使いください。 天つゆ 3〜4倍にうすめてお使いください。 かけ 5〜6倍にうすめてお使いください。 		ご使用方法 つけ 3〜4倍にうすめてお使いください。 かけ 7〜8倍にうすめてお使いください。 		ご使用方法 かけ 7〜8倍にうすめてお使いください。 その他煮物、鍋つゆにもお使いください。 		ご使用方法 そのまま、または2〜3倍にうすめて「ぶっかけ」でお使いください。 									
入数	50個	賞味期間	13ヵ月	入数	50個	賞味期間	13ヵ月	入数	50個	賞味期間	19ヵ月	入数	50個	賞味期間	13ヵ月
JANコード	4960003000345			JANコード	4960003000352			JANコード	4960003000444			JANコード	4960003000437		
讃岐うどん醤油 200ml		うどん県めんつゆ 200ml		濃口醤油 200ml		さしみ醤油 200ml									
ご使用方法 しょうゆ うすめずにそのまま少量をうどんにかけてください。 うどん 3〜4倍にうすめてうどんにぶっかけてください。 		ご使用方法 つけ 20mlに水(湯)60ml ぶっかけ 7〜8倍にうすめてお使いください。 かけ 20mlに水(湯)180ml 		ご使用方法 かけ醤油やつけ醤油、炒め物の味付けなど、幅広くお使いください。 		ご使用方法 赤身魚を中心に、そのままです刺身や寿司に、また漬け丼のたれとしてもお使いください。濃厚な旨みとろみは、魚や鶏肉などの照焼にもよく合います。 									
入数	50個	賞味期間	13ヵ月	入数	50個	賞味期間	13ヵ月	入数	50個	賞味期間	19ヵ月	入数	50個	賞味期間	19ヵ月
JANコード	4960003311274			JANコード	4960003000031			JANコード	4960003470285			JANコード	4960003000307		
素材の旨みだし醤油 200ml		素材の旨みゆずぽん酢 200ml		かつおだしの中濃ソース 200ml											
ご使用方法 そのまま冷やっこや卵かけご飯、お浸しに、また煮物などの調味にもお使いください。 		ご使用方法 鍋物にはもちろん、焼魚や冷やっこ、サラダなど、幅広くお使いください。 		ご使用方法 コロッケやフライはもちろん、炒め物や煮込み料理など、和風・洋風さまざまな料理にお使いください。 											
入数	50個	賞味期間	7ヵ月	入数	50個	賞味期間	5ヵ月	入数	50個	賞味期間	13ヵ月				
JANコード	4960003000987			JANコード	4960003000697			JANコード	4960003001557						

つゆ・しょうゆ加工品・中濃ソース

ピン

だし醤油		900ml	うどんつゆ		900ml	かつおだしの中濃ソース		360ml
18ℓサイズ有								
ご使用方法		そのまま冷やっこやお浸しに、うすめて煮物やめんつゆなど、だしが決め手のお料理に幅広くお使いください。		ご使用方法		8〜9倍にうすめてお使いください。その他煮物、鍋つゆにもお使いください。		
かけ								
入数	12本	入数	12本	入数	12本	入数	12本	
賞味期間	19ヵ月	賞味期間	19ヵ月	賞味期間	13ヵ月	賞味期間	13ヵ月	
JANコード	4960003350013		JANコード	4960003310215		JANコード	4960003000703	

※表示の賞味期間は製造月を含みます。 ※お取引はケース単位となります。1ケースの入数は商品毎に記載しております。

醤油

ト
ッ
ペ
ー

白雪こいくち 1.8ℓ (本醸造) 18ℓサイズ有 	白菊こいくち 1.8ℓ (混合) 18ℓサイズ有 	白菊うすくち 1.8ℓ (混合) 18ℓサイズ有 	千歳こいくち 1.8ℓ (混合) 	千歳うすくち 1.8ℓ (混合) 
入 数 6本 賞味期間 18ヵ月 JANコード 4960003000178	入 数 6本 賞味期間 18ヵ月 JANコード 4960003000161	入 数 6本 賞味期間 12ヵ月 JANコード 4960003000130	入 数 6本 賞味期間 18ヵ月 JANコード 4960003000147	入 数 6本 賞味期間 12ヵ月 JANコード 4960003000185
白雪こいくち 1ℓ (本醸造) 	白菊こいくち 1ℓ (混合) 	白菊うすくち 1ℓ (混合) 	さしみ醤油 1.8ℓ (本醸造) 	さしみ醤油 1.8ℓ (混合) 
入 数 12本 賞味期間 18ヵ月 JANコード 4960003000017	入 数 12本 賞味期間 18ヵ月 JANコード 4960003000055	入 数 12本 賞味期間 12ヵ月 JANコード 4960003000048	入 数 6本 賞味期間 18ヵ月 JANコード 4960003000154	入 数 6本 賞味期間 18ヵ月 JANコード 4960003000208

つゆ・しょうゆ加工品

ト
ッ
ペ
ー

特撰だしの素 1.8ℓ 18ℓサイズ有 ご使用方法 かけ 20ℓに 湯(水)220ℓ(1:11) 	No.6うどんつゆ 1.8ℓ 18ℓサイズ有 ご使用方法 かけ 20ℓに 湯(水)220ℓ(1:11) 	めんつゆ 1.8ℓ 18ℓサイズ有 ご使用方法 つけ 15ℓに 水(湯)60ℓ(1:4) かけ 20ℓに 湯(水)220ℓ(1:11) 	ざるつゆ 1.8ℓ 18ℓサイズ有 ご使用方法 つけ 15ℓに 水(湯)75ℓ(1:5) ぶっかけ 15ℓに 水(湯)120ℓ(1:8) 
入 数 6本 賞味期間 19ヵ月 JANコード 4960003000116	入 数 6本 賞味期間 19ヵ月 JANコード 4960003000062	入 数 6本 賞味期間 19ヵ月 JANコード 4960003000086	入 数 6本 賞味期間 19ヵ月 JANコード 4960003000079
釜あげうどんつゆ 1.8ℓ ご使用方法 つけ 15ℓに 水(湯)75ℓ(1:5) かけ 20ℓに 湯(水)220ℓ(1:11) 	AYうどんつゆ 1.8ℓ ご使用方法 つけ 15ℓに 水(湯)75ℓ(1:5) かけ 20ℓに 湯(水)220ℓ(1:11) 	ラーメンスープ 1.8ℓ ご使用方法 20ℓに 湯240ℓ(1:12) 	鍋つゆ 1.8ℓ ご使用方法 40ℓに 水(湯)200ℓ(1:5) 
入 数 6本 賞味期間 19ヵ月 JANコード 4960003000093	入 数 6本 賞味期間 19ヵ月 JANコード 4960003000123	入 数 6本 賞味期間 19ヵ月 JANコード 4960003000109	入 数 6本 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000642

粉末

粉末うどんつゆ 1kg ご使用方法 かけ 7gを250ℓの湯に とかしてください。 サイズ(mm)230×270 	粉末かつおだし 1kg ご使用方法 一人前のつゆに2gを 目安にお使いください。 サイズ(mm)230×270 
入 数 12個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000635	入 数 12個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000741



18ℓサイズ有

18ℓバックインボックスも
ございます。

小袋

Mうどんつゆ 20ml	アルミうどんつゆ 20ml	アルミかけつゆ 20ml	ネギ入り粉末うどんつゆ 7g
 ご使用方法 サイズ(mm)70×90 つけ 80mlの水(湯)でうすめてください。 かけ 200mlの湯でうすめてください。 入 数 600個 賞味期間 7ヵ月 JANコード 4960003000536	 ご使用方法 サイズ(mm)70×90 つけ 80mlの水(湯)でうすめてください。 かけ 200mlの湯でうすめてください。 入 数 600個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000567	 ご使用方法 サイズ(mm)110×63 かけ 180mlの湯でうすめてください。 冷やかけ 160mlの水でうすめてください。 入 数 600個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000550	 ご使用方法 サイズ(mm)60×90 かけ 220mlの湯でとかしてください。 入 数 1200個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000710
めんつゆ20mlスティック	アルミめんつゆ 15ml	讃岐うどん醤油 20ml(2連)	アルミそばつゆ 15ml
 ご使用方法 サイズ(mm)35×190 つけ 60mlの水(湯)でうすめてください。 かけ 180mlの湯でうすめてください。 入 数 400個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003142243	 ご使用方法 サイズ(mm)65×85 つけ 60mlの水(湯)でうすめてください。 かけ 160mlの湯でうすめてください。 入 数 600個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000574	 ご使用方法 サイズ(mm)110×63 うどん うすめずに、そのままかけてください。 ぶっかけ 40～60mlの水(湯)でうすめてください。 入 数 600個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000581	 ご使用方法 サイズ(mm)65×85 つけ 70mlの水(湯)でうすめてください。 かけ 160mlの湯でうすめてください。 入 数 600個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003130349
だし醤油 10ml	低塩だし醤油 7ml	冷し中華スープ 40ml	
 ご使用方法 サイズ(mm)55×85 かけ醤油として冷やっこ、卵かけご飯等に。うどんにそのままかけて、しょうゆうどん、釜玉うどんにも。 入 数 1000個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003000604	 ご使用方法 サイズ(mm)55×70 かけ醤油として冷やっこ、卵かけご飯等に。うどんにそのままかけて、しょうゆうどん、釜玉うどんにも。 入 数 1000個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003570299	 ご使用方法 サイズ(mm)80×100 うすめずに、そのままかけてください。 入 数 300個 賞味期間 13ヵ月 JANコード 4960003363365	

※希釈割合は1人前の目安です。お好みにより調節ください。

※表示の賞味期間は製造月を含みます。

※お取引はケース単位となります。1ケースの入数は商品毎に記載しております。



鎌田醤油株式会社

〒762-0044 香川県坂出市本町1-6-35

電話:0877-46-0001 FAX:0877-45-5303

電話:0877-46-3800(営業直通)

<https://corp.kamada.co.jp/>

