

Bringing 240 Years of Japanese Tradition & Flavor to the World

Unique Spice Blend with Traditional Japanese Soy Sauce

Since 1787, our artisans have handcrafted soy sauce in 2m wooden barrels, aging select ingredients for over a year. Enjoy the unique aroma & umami born from this rare natural method accounting for just 1% of all production



*Brewed in traditional wooden barrels

Nihonichi Spice

Soy Sauce

Versatile Seasoning Blend with Soy Sauce

Dried soy sauce lees blended with select spices—ideal for rich, juicy marbled meats



Cheese

Rich cheese-flavored seasoning spice—ideal for pasta, rice dishes, and more



Seeking Partners:

Retailers, Distributors, and Wholesalers who understand Kioke soy sauce & help promote its value



Oka Naosaburo-Shoten Co., Ltd.

<https://nihonichi-shoyu.co.jp/english>



Premium Dark Soy Sauce

Traditionally brewed in Kioke wooden barrels. Rich, umami-packed soy sauce, perfect for sushi and meat sauces



日本一しょうゆ

240年の伝統とおいしさを世界に

日本の伝統である醤油をスパイスに

1787年の創業より、高さ2mもある巨大な木桶に、厳選した原料を職人が手作業で仕込み、1年以上かけて発酵・熟成させ、おいしい醤油を醸造しています。

業界でも1%しか製造できないこの珍しい天然醸造製法でつくる唯一無二の香りと旨みをお楽しみください。



※醤油は伝統的な木桶で醸造します

日本一シリーズ

日本一スパイス

醤油を使った万能調味料

醤油粕を乾燥させ、
様々なスパイスと合わせました。
脂の乗ったお肉にぴったりの
シーズニングミックスです



日本一スパイス チーズ風味

濃厚なチーズ風味の
シーズニングスパイス。
パスタや雑炊などにぴったり



日本一スパイス わさび風味

ワサビの風味と、濃厚な醤油、ニンニクや胡椒などを
合せた、お肉にぴったりのシーズニングミックス

日本一国産丸大豆しょうゆ

伝統的な木桶で仕込み、濃厚な旨味が特徴の
濃口醤油。お寿司やお肉のソースにぴったり



日本一しょうゆ

希望するパートナー：木桶醤油の良さを
理解しサポートしていただける小売店・
販売店・卸売業者



株式会社岡直三郎商店

<https://nihonichi-shoyu.co.jp/>