

# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

## 山川醸造株式会社



### 木桶仕込み醤油による地域活性化・循環型社会の構築

100年～200年もの長期間使用できる杉の木桶を用いた昔ながらの伝統製法でたまり醤油や豆味噌を仕込んでいます。醤油の搾り粕は家畜の飼料にするだけでなく、建築廃材を燃料にして日本海の海水と一緒に煮込み醤油味の塩として再生するなど、地域の食材や特産品を活用した商品の開発・製造・販売を行うことで、地域活性化・循環型社会の構築を目指しています。また、日本の伝統的な木桶仕込みの食品を後世に残すために、木桶職人復活プロジェクトに参加し、木桶職人育成に取り組むことで伝統的な食文化の維持に努めています。



山川醸造株式会社



詳細はこちら

