



当時の出町の工場図面

Over 150 years of making traditional Japanese seasonings and condiments

Fundodai was founded in 1869 after the 11th head of the Okubo family shifted the family's business from sake brewing to soy sauce brewing. Following that, we expanded our market to sell throughout Japan, revived our business along with the postwar reconstruction, developed soy sauce, miso, as well as other seasonings and condiments, and worked to expand our market overseas to sell outside of Japan. For 150 years, we have continuously made efforts that support the community around us and adapt to changing times to create attractive products that have been nurtured by the climate and culture of Kumamoto.

日本の伝統調味料を作り続けて、150余年

フンドーダイは、1869年「明治2年」大久保家11代当主により、酒造業から醤油醸造業へと事業転換し、設立されました。その後、日本中へ販路を広げ、戦後の復興と共に事業を再興し、醤油・味噌の他、調味料の開発を行い、海外販路の開拓にも取り組んできました。周囲の支えと時代の変化に合わせた取り組みを続けて150年、熊本の気候と風土によって育まれた、魅力的な商品を作り続けています。

Fundodai soy sauce made from kiage soy sauce

For 150 years, Fundodai has valued the microorganisms that continue to make our brewery their home and the techniques we've inherited from our ancestors. Characteristic soy sauce flavors are created through the workings of microorganisms in the fermentation process, and nothing showcases these unique flavors more than kiage (raw soy sauce). The production of kiage soy sauce is time and labor-intensive, making it a rare and valuable find that's gaining attention even within Japan.

生揚げ醤油から作るフンドーダイの醤油

フンドーダイでは、150年に渡り蔵に住み続ける微生物と、先祖から受け継いだ技術を大切にしてきました。醤油の味は、発酵工程による微生物の働きによって個性が生まれ、それを最大限に引き出したのが生揚げ醤油です。生揚げ醤油の生産は手間がかかるため希少価値が高く、日本国内でも注目を集めています。

Leaf

新しい醤油と味噌のかたち

リーフ

PRODUCT OF JAPAN



Foam&Leaf website



Official website
of Japan



SINCE 1869
FUNDODAI

FUNDODAI, Inc.
Overseas Division

株式会社フンドーダイ 〒861-5511 熊本県熊本市北区楠野町972

Leaf

Soy Sauce & Miso

醤油・味噌シート



SINCE 1869
FUNDODAI

醤油・味噌をかける、つける、塗るから、乗せる、巻く、挟む、包むなどこれまでとは異なる新たな使い方をご提案します。また、好きな形に細工できるので、料理のデザインの幅を広げることも可能です。そのままでも、加熱しても使える、料理人が待ち望んでいた醤油・味噌新しいカタチをご提供します。

We propose new ways of using soy sauce and miso, from pouring, dipping, and smearing, to placing, rolling, sandwiching, and wrapping. You can also create any shape you like, expanding the range of food design. We offer the new form of soy sauce and miso that chefs have been waiting for, which can be used as is or after heating..

New step of Soy Sauce and Miso

Leaf

Soy Sauce & Miso

醤油と味噌の上質な風味



Leaf-Soy sauce & Miso(リーフ醤油&味噌)を使用

醤油と味噌がシート状になりました。

Soy sauce and miso are turned into sheet form



味噌シート



Leaf-Miso

醤油シート



Leaf-Soy sauce

シートの厚さ約0.2mm、自由にカットして日本の伝統調味料を活用ください。

- 上質で味わい深いJAS特級本醸造の減塩醤油(塩分濃度7.4%)
 - 大豆・米・大麦・食塩のみを使用して熟成、米麹をふんだんに使い麴の香りが豊かな甘口タイプの味噌を使用。
- The sheet is approximately 0.2 mm thick, so you can cut it freely to enjoy traditional Japanese seasonings.
- We use high-quality, flavorful JAS special grade honjozo reduced-sodium soy sauce with a salt content of 7.4%.
 - This sweet miso is made using only soybeans, rice, barley, and salt, and is matured with plenty of rice koji, giving it a rich koji aroma.



Leaf-Miso(リーフ醤油&味噌)を使用

商品仕様:シートサイズ21×15cm 3枚入り

※ Leaf特許6894557/ 6951052