

創業230余年 鎌田醤油の歩み

昔々のその昔、香川がまだ讃岐国だった頃、
鎌田醤油はここ坂出の地で生まれました。

1789 [寛政元年]

鎌田宇平太創業

江戸時代中頃から、醤油の原料である
塩・小麦・大豆の生産が
盛んだった讃岐・坂出で蔵を開き、
カマダは誕生した。



1879 [明治12年]

4代目勝太郎の奮闘

15歳で家督継承後、販路拡張の為、
自ら大阪、関東へ乗り出す。
更に「快航丸」なる帆船を購入し、
初の坂出-函館間の海運業を開始した。



▲鎌田勝太郎

※イラストはイメージです。



雨傘で宣伝

雨の日に屋号を印した番傘を
貸出すも、返却は求めなかった。
いつしか本店界隈では、
鎌田印の傘であふれたとか。

写真提供 / 坂出市塩業資料館

1965 [昭和40年]

だし醤油誕生

手間と時間のかかる味付けが、
だし醤油の誕生で
「簡単・便利に美味しい」を実現。



発売したものの
「だし入りの醤油」が
世の中に受け入れ
られるまで、
時間はかかった。

1918 [大正7年]

教育事業の拠点となる 共済会を設立

現在は皆様に楽しんで
いただける鎌田ミュージアム
として受け継がれている。



写真提供 / 坂出市立大橋記念図書館

1903 [明治36年]

マークを 商標登録

(第19025号)出願人:鎌田勝太郎



1970 [昭和45年]

大阪万博で うどんつゆを供給

うすめるだけで美味しいつゆは、
うどん店で働く人たちにも
「だしを取る手間がかからず簡単」と喜ばれた。



1987 [昭和62年]

紙パック開発 通販事業開始

安心・安全にお届けできるよう、
小型で扱いやすく割れない
輸送に適した丈夫な紙パックを開発。



1999 [平成11年]

当社オリジナル 「まんま鮭節®」誕生

旨だしを追求し、北海道の鮭に注目。
自社工場を設立し、一匹まるごとの
「まんま鮭節」の製造を開始した。



鮭節だし醤油
完成

2010 [平成22年]

北海道大雪山系の 天然水「大雪な水®」販売



2009 [平成21年]

北海道でマッシュルーム 「とがちマッシュ®」栽培

帯広市に、鎌田きのこ(株)を設立。世界的にも稀有な
恵まれた環境で、高品質なマッシュルームの栽培に成功した。



2019 創業230年を迎え、これからも“豊かな食で、ゆとりある暮らし”の
お手伝いをして参ります。

[令和元年]

 鎌田醤油
KAMADA SOY SAUCE Since 1789

