

Seasoning the world



我们的宗旨

有一种喜悦，有一种幸福，有一种温馨，永远不曾改变。
那是舌尖触碰美食的惊喜瞬间，是家人好友围坐桌前举杯投箸的欢乐时刻。
美食是如此神奇，它将我们紧紧连接，超越时间，跨越空间，让每个人的心中都拥有这样“美味的记忆”。
而龟甲万的企业宗旨，就是为了创造出更多有关美食令人难忘的瞬间时刻，
为您留下“美味的记忆”

「调美味 品人生」

企业品牌口号用简洁明了的语句，阐述了龟甲万集团的承诺。
调，烹调，调制美味，而龟甲万生产的正是调味料，它能助您烹调出心仪的美味。
品，是品味，也是一种经历和体验的过程。
这是美味与人生的关系，当品尝到龟甲万调出来的美味时，
也品到了人生的味道，人生又何尝不是一道丰盛佳肴。
龟甲万调制的不仅是瞬间的美味，更是人生的体验，需要细细地品，慢慢地回味。

「我们的承诺」

想消费者之所想，解消费者之所需，制造安全放心产品，提供优质满意服务。为树立良好的品牌形象，
我们承诺：

全心全意调制的美味， 令世界满载饮食的喜悦。

- 不断地磨练传统技术和智慧，真心诚意地奉献高品质的商品与服务。
- 带出食物本身的风味，提供营养丰富且均衡的饮食，
营造健康身心，每天将幸福和喜悦带给全世界。
- 在与世界饮食文化的交融中，创造出令人激动的全新美味，
倾力奉献能满足时代和文化发展的，丰富多样的饮食生活。

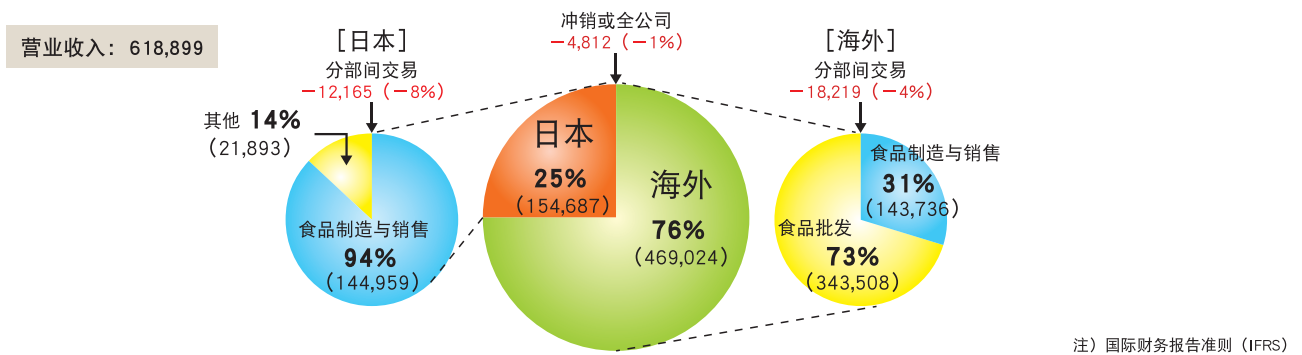
● 龟甲万集团概况

龟甲万集团的事业领域：在全球范围内 1. 食品的制造及销售 2. 提供关于“食品和健康”的产品和服务

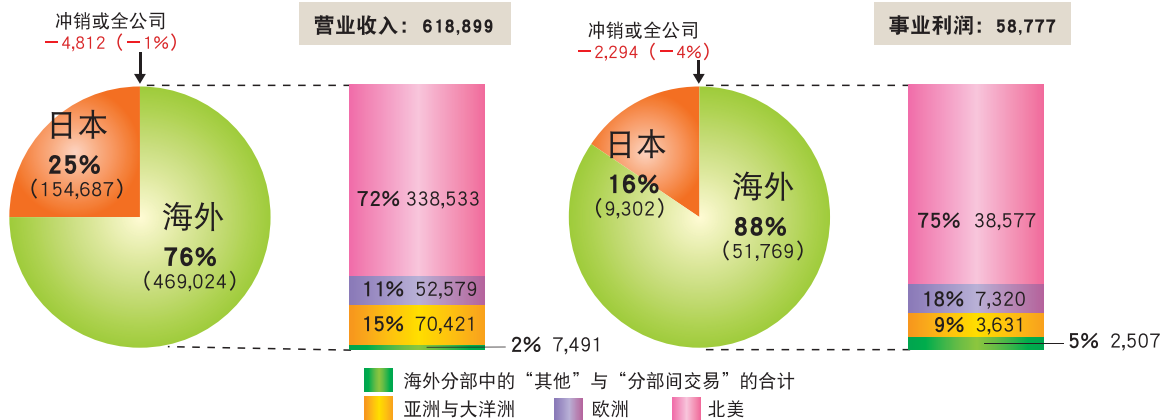
□ 公司名称	龟甲万株式会社	□ 主要事业	作为控股公司，负责进行集团战略的制定及各事业公司的统筹管理
□ 设立	1917年12月7日	□ 集团内公司	60家（合并子公司及适用权益法核算的公司） （截至2023年3月31日）
□ 野田总公司	日本千叶县野田市野田 250（邮编 278-8601） 电话 +81-(0)4-7123-5111	□ 销售收入（合并）	6188亿9千9百万日元（2023年3月期决算）
□ 东京总公司	日本东京都港区西新桥 2-1-1（邮编 105-8428） 电话 +81-(0)3-5521-5131	□ 事业利润（合并）	587亿7千7百万日元（2023年3月期决算）
□ 代表取缔役社长 CEO	中野 祥三郎	□ 员工数（合并）	7,775名（截至2023年3月31日）
□ 资本金	115 亿 9 千 9 百万日元 （截至 2023 年 3 月 31 日）	□ 企业年度	4月1日～次年3月31日

※本集团从 2021 年 3 月期的合并结算证券报告开始导入国际会计准则 (IFRS)。
※事业利润是指从销售额中扣除销售成本，销售费和一般管理费之后的营业利润。

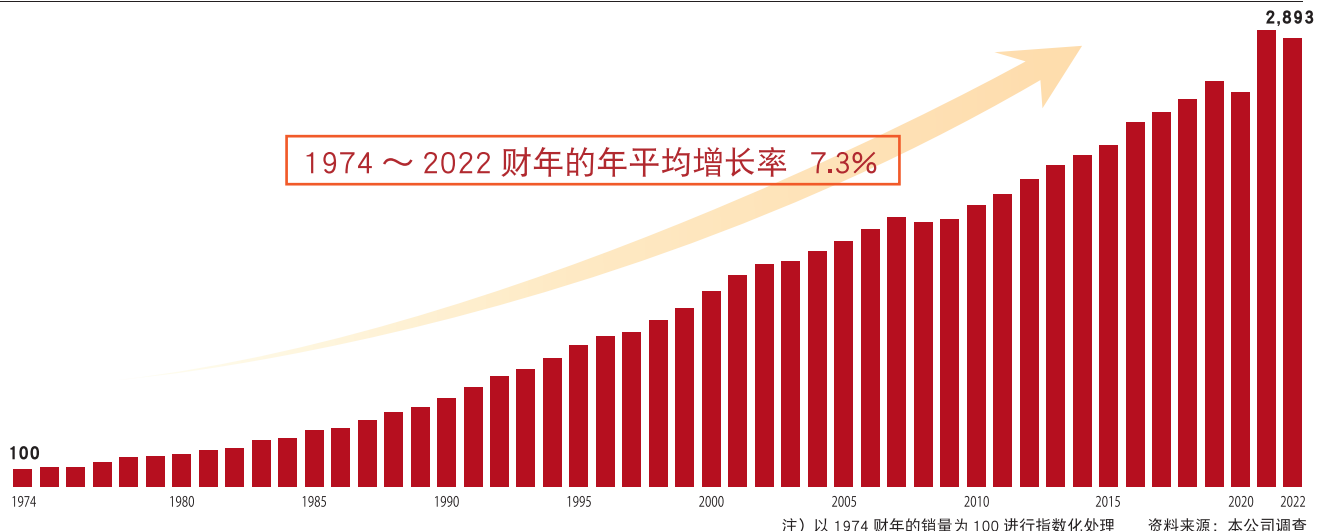
● 2022 财年 合并结算业绩 (单位: 百万日元)



● 2022 财年 合并结算业绩 | 各所在地的销售收益及事业利润 (单位: 百万日元)



● 海外的酱油类产品销售变化趋势 (1974 ~ 2022)



【萬字酱油的历史】

350余年一直坚持的品质追求

17世纪中叶，在今天的日本千叶县野田市，萬字酱油开始酿造生产，距今已有超过350年的历史。关东平原收获的大豆和小麦，江户湾的海水晒出的盐以及周边地区丰富的纯净水源——萬字酱油的鲜香味道与卓越品质正是来源于这些优质的原料。

1917年，野田与其他几大酱油酿造家族共同创立了龟甲万株式会社的前身——“野田酱油株式会社”。虽有得天独厚的地利，但创立者们并不安逸于此，他们吸收各大家族的秘传技艺与智慧，去糟粕取精华。由于不断进步的酿造技术和强大的团结精神，萬字酱油一直拥有不可比拟的至高品质。至1940年，设立之初的200多种酱油商标全部统一为“龟甲万”。如今，“龟甲万”已成为美味与品质的象征，被众多消费者所喜爱。第二次世界大战及战后混乱期，虽然日本国内粮食供应不足，但龟甲万始终坚持高品质的纯酿造，并

全力开发可满足国内需求的生产技术，将传统的纯酿造酱油保护至今。此外并公开酱油酿造技术的专利，为业界的整体发展做出了贡献。

与此同时，龟甲万作为顶级酱油制造厂商，敏锐探知时代与市场需求，积极开发新产品，不断挑战，不断创新，不断超越。

世界领先的生产技术也为龟甲万打开了国际市场。目前，龟甲万日本国内拥有3家工厂，8家海外工厂。每一家工厂都能生产出同样优质的萬字酱油。成熟先进的技术保证了酱油酿造过程中的气温，湿度等诸多自然条件，让世界各地的任何一瓶萬字酱油都拥有好味道，高品质。



千叶县 野田



兵库县 高砂



北海道 千岁

【萬字酱油的酿造方法】

成熟的发酵酿造技术与完美的品质主义

人们掌握现今类型的酱油制法，大约是在 350 余年前。

直至现在，虽然生产规模实现了扩大，但龟甲万依然继承了“本酿造”方式，借助微生物的力量，花费大量时间完成发酵、熟成。

龟甲万继承传统制法的同时，引入最新技术，创造可确保微生物最活跃的环境，秉持高品质、美味的酱油生产。



“安全，品质确认”

严格的成分分析，全程的监控管理以及人工，机械的双重质量检验，这些都确保了萬字酱油的优良品质。为使每一滴酱油都达到龟甲万标准，装瓶后还需经过再一次的严密检测，合格后可以出厂。



【萬字醬油——万能調味品】

关于醬油

“醬油”是日本的代表性调料，
现在已遍布全球。

醬油之所以获得世界各国消费者的青睐，
是因为醬油的独特“美味”中隐藏着不
为人知的秘密。

这个秘密，在于醬油的“色”、“味”、“香”
这三要素中。



All-purpose seasoning

被世界喜爱的調味料

龟甲万醬油不挑剔食材，作为一种适合烹制各种菜肴的万能调料，
是全球消费者美味生活的好帮手。

色

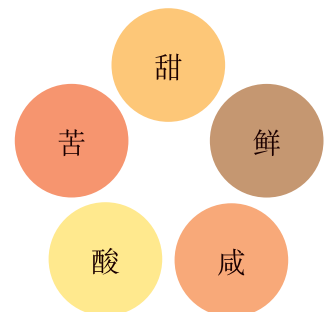
龟甲万醬油的“色”，是“呈现美丽红色格调的晶莹通透之色”。
温暖色调勾起人的食欲，并展现菜肴的鲜艳色泽。



味

醬油的“味”，是由“甜味、酸味、苦味、咸味、鲜味”这 5
种味道复杂混合后形成。

龟甲万醬油的这 5 种味道比例适中，能够凸显各种食材的风味，
激发菜肴的独特个性。



香

龟甲万醬油含有花卉及水果、威士忌、咖啡等成分的“芳香”，
这些芳香成分多达 300 余种。各种芳香成分非常微量，彼此
浑然一体，构筑了醬油的整体韵味。这是“本酿造”醬油的一
大特色。



【萬字醬油的功效】

缓冲味道

醬油的酸鹼值為 4.7 至 5.0，呈弱酸性。醬油具備“緩沖效果”的功效，能夠抑制酸鹼值的急劇變化，使食物保持在美味的弱酸性範圍之內。憑借該功效，能夠實現菜肴調味的比例平衡、協調圓潤。拌菜、煮菜等菜肴的烹制中運用了這一功效。



提升鮮味

荞麥麵湯等之所以具有濃郁的鮮味，是因為醬油中的谷氨酸和高湯中鰵魚松含有的肌苷酸相互作用後形成。將不同成分進行組合搭配，使兩者的風味更加強烈，這就是“相乘效應”。



去除腥味

能夠去除生魚，生肉中的腥味。生魚片或生肉片之所以蘸醬油食用，是因為醬油不僅可以調味，同時也可除腥。



醬油 7 大功能

醬油具有保存食物，提升，豐富食物口感等神奇力量。

殺菌效果

醬油中包含了鹽分及酒精、有機酸成分，對於細菌具有抑制增殖、滅殺的“靜菌（殺菌）作用”。將生鮮魚、肉浸泡在醬油中進行保存，這種烹飪技法稱為“腌漬”，“腌漬”即運用了上述靜菌作用。



中和鹹味

烹制鹽腌鮭魚等偏鹹菜肴時，加入少許醬油，即可緩和鹹味。這是因為，醬油中所含的鮮味成分與有機酸具備緩和鹹味的效果。



增加食欲

醬油在加熱時會產生引人食欲大增的色澤與香氣。烤雞肉串，照燒等食物就是利用了醬油的這一特長。風靡美國的“照燒醬”也是由此開發的調味產品。



突顯甜味

在菜肴的主體風味中加入少許其它味道，即可更加凸顯主體風味的濃郁，這種效果稱為“對比效果”。例如，在香草冰淇淋中滴入少許醬油，即可使得甜味更加強烈。



【龟甲万集团的发展历程】

Japan 【日本】

龟甲万酱油诞生于千叶县野田市。1931年，为了满足西日本地区的需求，在兵库县设立关西工厂（现高砂工厂）。此后，为了满足北海道的需求，龟甲万又于1987年设立千岁工厂（现北海道龟甲万株式会社）。至此，龟甲万具备了向日本全境提供龟甲万酱油的能力。

日本国土面积狭小，但各地风土迥异，口味随地区而异，各地使用的酱油种类多样。因此，龟甲万正致力于符合各地特征的酱油制造与销售。例如，在九州销售偏甜酱油，在北海道销售含有海带高汤成分的海带酱油。除此之外，龟甲万为配合现代人快速的生活节奏，开发许多全新调味品，让烹饪变得更简单方便。传统和食采用鲣鱼与海带熬制的高汤和酱油，甜料酒等多种调味料，制作过程繁琐复杂，而龟甲万制造的“酱汁”和“酱料”，让一般家庭也能轻松享受传统和食的美味。

在注重品质的同时，龟甲万顺应时代的变化不断创新，未来将为酱油的发展创造更多的新价值。

作为日本料理的原点，“本味淋”是一种不可或缺的调料。万上牌本味淋使用精选原料，继承运用了拥有两百余年悠久历史的酿造制法，经过复杂工序，花费大量时间熟成完工。

酱油的需求以往一直仅仅依靠人口增长这一因素支撑，龟甲万预判今后酱油的需求将出现疲软，于是在20世纪60年代实施转型，向事业多元化迈进。

由于日本饮食方式逐渐西化，龟甲万于1963年创立Del Monte（帝门）品牌，致力于“番茄汁”“番茄酱”等西式调味品的生产销售。

此外，龟甲万预测今后葡萄酒的需求将出现扩大，为了在日本实现纯正葡萄酒的酿制，于1962年创立了“MANN'S WINES”这一品牌。龟甲万在满足客户多元化需求的同时，不断坚持提供高品质的葡萄酒产品。

此后，为发展以大豆为原料的产品，2008年龟甲万收购日本豆奶第一品牌“纪文豆奶”的制造商纪文 Food Chemifa 公司（现为龟甲万大豆食品公司），开启全新的挑战。

龟甲万今后仍将不断努力，以酱油为中心，为日本的餐桌带来全新的美味。



遍布世界的龟甲万集团

今天，万字酱油已经遍销世界 100 多个国家和地区。日本历史孕育的酱油制造业务与面向世界展开的亚洲食品批发业务互相配合共同发展，不断推进着饮食文化的国际交流。

为了让世界满载美食的喜悦，龟甲万今后将继续提供高品质产品，与当地饮食文化相融合，不断迎接新的挑战。

HP HOME>About Us>Our Business



North America 【北美】

因为看到来日本的好多美国人都非常喜欢酱油的味道，龟甲万确信“酱油的美味世界共通”，在第二次世界大战后开始向海外出口。1957 年于旧金山成立销售公司，正式进军美国市场。

此后，龟甲万大力宣传酱油与肉类菜肴可构成绝佳搭配，促使酱油在美国市场热销。龟甲万使用“Delicious on Meat”这一标语，开展超市免费品尝活动，并进行烹饪方法的开发，为大众提供了酱油的各种用法建议。为美国市场专门开发的新产品“照烧酱”更是大受追捧，“TERIYAKI”这一词甚至被收录字典中。

龟甲万于 1973 年，在威斯康星州启动了美国当地的生产。龟甲万的方针是“经营的当地化”，主张企业应成为当地的“优良企业市民”。龟甲万力争与地区社会实现共存共荣，为此积极开展与当地企业的供销合作，并积极录用当地员工。

1998 年，龟甲万于美国的第二家工厂在加利福尼亚州成立。如今“Kikkoman”已成为“Soy Sauce”的代名词，不断与各种饮食文化碰撞融合，创造全新价值。



超市的试吃活动（1964 年左右 美国）



【龟甲万集团的事业发展】

Europe 【欧洲】

1973年，龟甲万在德国杜塞尔多夫开设了铁板烧餐厅“大都会”，拉开了挺进欧洲市场的序幕。在“大都会”，厨师在顾客面前展现烹饪技艺，促使顾客五官感受肉类等当地食材与酱油构成的绝佳搭配，了解酱油的无穷魅力。1979年，龟甲万在杜塞尔多夫设立销售公司。这里和美国一样，在店内提供免费品尝及销售，并推出了各种烹饪方法，开展了积极的推销活动，以德国、北欧为起点，实现了销量的扩大。1997年，龟甲万开始在荷兰进行酱油的生产。



在德国的店内提供免费品尝及销售

Asia/Oceania 【亚洲，大洋洲】

龟甲万在亚洲，大洋洲地区的业务，最早开始于澳大利亚。1980年，成立销售公司，展开与北美相同的销售模式，大力宣传酱油与肉类菜肴的优越搭配性。此后，龟甲万为了确保向东南亚、大洋洲供应商品，继美国威斯康星州之后，于1983年在新加坡设立海外第2处生产据点，并于次年实现了工厂的投产。此后，龟甲万为了继续强化东南亚市场的销售业务，于1990年在新加坡设立了销售公司。此外，在东南亚，龟甲万于1990年与台湾最大的食品企业“统一企业集团”合资，在台南设立制造公司。此后，龟甲万联合统一企业集团，在中国大陆设立制造销售据点，于2002年及2009年，分别从上海近郊工厂及北京、天津地区近郊工厂完成了首次出货。2014年，龟甲万设立独资销售公司，构筑了覆盖中国大陆全境的体制，具备了更加有效的市场营销、销售业务能力。



在新加坡店内开展销售

South America 【南美】

2020年，龟甲万在圣保罗设立龟甲万产品的制造、销售公司，正式挺进巴西市场。2021年11月起，在巴西工厂生产的龟甲万酱油开始出货，力争实现龟甲万品牌在巴西国内市场的渗透。



巴西展览会的情景

JFC Asian Food Wholesale 【食品批发经销业务】

“传播酱油的魅力”、“传播日本的饮食文化”，这两项活动具有相乘效应。从这一视角出发，龟甲万自 1969 年起参与美国“Japan Food 公司”（现 JFC INTERNATIONAL 公司）的经营，挺进以日本食材为中心的东亚食品批发事业。

在批发事业中，JFC 集团的经销商品种类多达万种，除了日本国内外生产的龟甲万品牌商品，还囊括了调料、面类、酒类、海产品、鲜鱼、农产品、糕点、厨房用品，备有饮食行业及零售商客户所需的各种商品。

此外，JFC 集团还经销各种独家开发的商品，种类丰富。JFC 自主品牌中，具有代表性的商品是“锦”或“玉锦”等的品牌“大米”。

20 世纪 80 年代，美国兴起了以“Sushi（寿司）”为代表的日本料理浪潮。为了提供最适合烹制日本料理的大米，龟甲万开始开展大米的研究开发，将加州生产的大米冠以“锦”字品牌，进行销售。时至今日，这一品牌不仅在美国，还在欧洲进行生产，已发展为赢得了全球市场青睐的品牌。

日本料理因美味、健康，备受大众的青睐。正因为如此龟甲万尤其重视品质，不断努力为全球消费者提供优质可靠的产品。



Del Monte 【帝门】

1990 年，龟甲万取得亚洲、大洋洲地区（不包括菲律宾）德尔蒙（Del Monte）加工食品的商标永久使用权及永久销售权。通过该项举措，除了西红柿，龟甲万能够运用德尔蒙引以为傲的高超蔬菜、果实加工技术，开展各种商品的制造销售业务，于 2001 年在新加坡设立了销售据点。此后，龟甲万于 2006 年、2008 年相继在泰国、中国设立生产据点，开展相关事业。



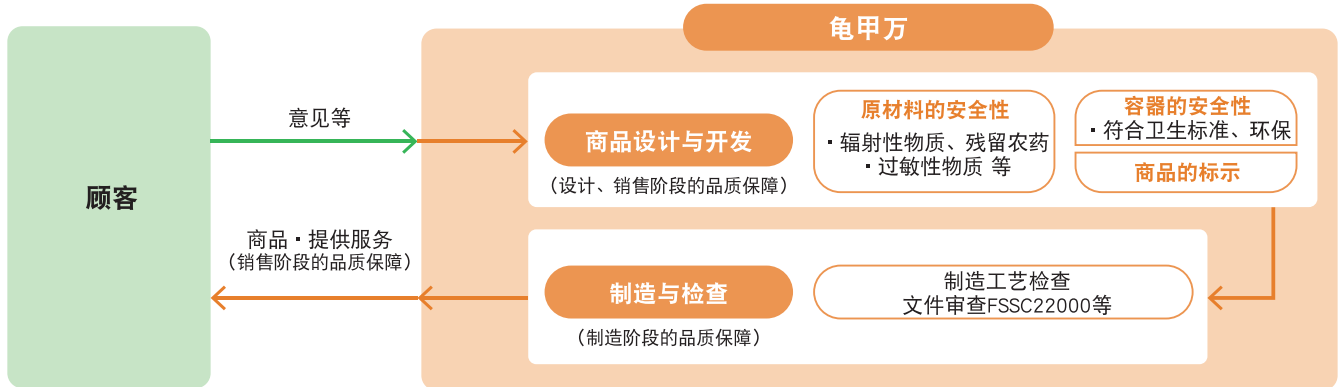
【安心・安全】

龟甲万集团在开展事业活动的过程中，最重视保持商品及服务的安全、安心。在确保了品质安全的基础上，我们简明易懂地向顾客表明我们所提供的商品及服务是安全的，以此致力于令顾客放心。基于这个观点，为了重视安全，我们在从选定原材料到生产成商品为止的全过程中，依据严格标准进行品质保障审查。

HP HOME> Quality / R&D>
Quality & Safety



龟甲万集团的品质保障活动



【饮食教育与国际交流】

HP HOME> Food Culture



● 万字酱油课堂

以小学中年级的学生为对象，以“酱油的酿造方法与力量”“让菜肴更加美味”为主题。



● KCC 餐饮文化与烹调的讲习会

龟甲万聘用专业厨师、烹调研究家等食品专家作为讲师，举办讲习会提供日本与世界的饮食文化、菜肴及有助于每天家庭用餐的信息。讲习会提供在家庭中也简单制作的菜单，厨师们边实际烹调，边与绝妙的讲谈一起，介绍烹调时的小技巧。






● YFU・龟甲万 暑期活动的举办

龟甲万自 1978 年起向非营利国际组织 Youth For Understanding (YFU) 开展的国际教育交流活动提供赞助，并向美国、日本的高中生提供留学机会。每年夏季，龟甲万都会邀请来到日本的美国高中生及寄宿家庭、结束了美国留学之行的日本高中生前往“龟甲万酱油博物馆”，开展“夏季活动”，通过工厂参观游及酱油酿制体验活动，促使大家学习酱油及饮食文化的相关知识。

【对社会性课题所做的工作】

地球社会面临着为数众多的课题。龟甲万集团从这些课题中，作为应优先进行的重要社会课题而将“地球环境”、“食品与健康”及“人与社会”确定为三大重要领域，推进各种活动。

重要社会课题的三大领域	基本观点	课题
 地球环境	尊重地球环境自然规律，开展与环境相谐和的企业活动。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 气候变化 ■ 食品的环境 ■ 资源利用
 食品与健康	实践“龟甲万的誓约”中所蕴聚的期待。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 美味与健康 ■ 多样的食品需求 ■ 交流
 人与社会	培育尊重人的企业文化，为社会的可持续发展做贡献。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 尊重人权 ■ 与利益相关方的协作 ■ 强化经营体制

在此介绍有关三大重要领域的典型活动事例。

地球环境



支援新加坡的水净化项目

KSP 是龟甲万集团在新加坡的生产基地，为新加坡政府所推进的水净化项目提供支援。2021 年为纪念 KSP 创立 35 周年，KPI 为开发红树林和野鸟的保护区——“翠鸟湿地（Kingfisher Wetlands）”而捐赠了 50 万新加坡元。这项活动能为新加坡所推进的水净化及低碳化活动做贡献的同时，也体现了与自然相谐和和力争创建可持续社会的龟甲万集团经营理念。

食品与健康



为美味与健康的共存及多样的食品需求所做的工作

龟甲万集团长年累月致力于开发美味的减盐酱油。

我们认为，减盐酱油的诉求能够解决延长健康寿命、减少食盐摄取量等社会性课题。我们还致力于回应社会变化与顾客食品需求的商品开发。我们针对限制麸质食品的顾客开发了不使用小麦的“无麸质酱油”，对伊斯兰教徒的顾客开发了抑制酒精发酵的独自制法的“清真酱油”。这些均可以与通常的酱油同样使用。

人与社会



龟甲万综合病院

龟甲万综合病院作为野田酱油酿造工会（龟甲万株式会社的前身）的直营医院，于 1914 年（大正 3 年）设立于千叶县野田市。这是日本唯一一家以食品制造商为母体的企业设立的医院。

在 2012 年竣工的新医院中，为了完善可在地区放心分娩抚养儿童的环境，而重新开设了妇产科。并且充实了为应对灾害而完备的设备与功能。龟甲万在其发祥之地——野田市，与当地政府行政部门和地区居民一起，今后亦将努力促进地区的健康。

除了这些活动以外，我们还以各种形式为社会做贡献。

【龟甲万的步伐】

年	公 司
1917	· 设立野田酱油株式会社
1931	· 关西工厂竣工（现高砂工厂）
1939	· 御用酱油酿造所（御用仓库）竣工
1940	· 商标统一为“キッコーマン（龟甲万）”（日本全国）
1957	· 设立 Kikkoman International 公司 【KII, 现 Kikkoman Sales USA 公司（KSU）】（美国旧金山）
1961	· 设立吉幸食品工业株式会社（现日本德尔蒙株式会社）
1962	· 设立胜沼洋酒株式会社（现 MANN'S WINES 株式会社）
1964	· 公司名称更名为龟甲万酱油株式会社
1966	· 代理销售“Higeta”酱油 · 创立五十周年纪念典礼
1967	· 与 Leslie Salt 公司（美国）合作， 开始酱油的当地灌装及照烧酱的制造业务
1969	· 参与经营 Japan Food Corporation （现 JFC International Inc.）
1970	· 参与太平洋贸易株式会社的经营（现 JFC JAPAN） · 在日本世界博览会“水中餐厅”开设店面
1972	· 在美国威斯康星州设立 Kikkoman Foods, Inc. (KFI) · 设立龟甲万大都会欧洲公司 (KDE)（德国杜塞尔多夫）
1973	· “大都会”杜塞尔多夫店开业（德国杜塞尔多夫） · KFI 威斯康星工厂建成营业
1974	· 设立龟甲万餐厅株式会社
1979	· 设立龟甲万欧洲贸易公司 (KTE)（德国杜塞尔多夫）
1980	· 公司名称更名为龟甲万株式会社
1983	· 在新加坡设立 Kikkoman (S) Pte Ltd (KSP)
1984	· KSP 新加坡工厂正式启用
1987	· 千岁工厂竣工（现北海道龟甲万株式会社）
1990	· 龟甲万取得亚洲、大洋洲地区（不包括菲律宾）德尔蒙 (Dei Monte) 加工食品的商标永久使用权及永久销售权 · 设立统万股份有限公司 (PKI), 并建成营业（台湾台南） · 设立龟甲万新加坡贸易公司 (KTS, 现龟甲万亚洲贸易公司、德尔蒙亚洲公司)（新加坡）



御用酱油酿造所



美国宣传用的宣传单



美国广告



KFI 开幕聚会



“大都会”杜塞尔多夫店

【龟甲万的步伐】

年	公 司	
1996	· 在荷兰设立 Kikkoman Foods Europe B.V. (KFE)	
1997	· KFE 建成营业	
1998	· 设立欧洲 JFC INTERNATIONAL 公司 (JFC-EU) (德国杜塞尔多夫) · KFI 加州工厂建成营业	
1999	· 开设龟甲万国际饮食文化研究中心	KFE
2000	· 设立昆山统万微生物科技有限公司 (K-PKI) (江苏昆山)	
2001	· 在新加坡设立 Kikkoman Trading Asia Pte Ltd (KTA)	
2002	· K-PKI 建成营业	
2005	· 设立 Siam Del Monte 公司 (SDM) (泰国) · 设立龟甲万新加坡 R&D 实验室 (KSL) (新加坡)	
2006	· SDM 泰国达叻工厂正式启用 · 在福建厦门设立帝门食品 (厦门) 有限公司 (DMX)	
2007	· 设立龟甲万欧洲 R&D 实验室 (KEL) (荷兰)	
2008	· 采用新的企业商标图案 (在全球展开) · 设立 JFC 奥地利公司 (JFC-AT) · 设立龟甲万 USA R&D 实验室 (KUL) (美国) · 设立统万珍极食品有限公司 (PKZ) (河北石家庄) · DMX 厦门工厂建成营业	
2009	· 转变为控股公司制 · PKZ 建成营业	
2010	· 在上海世界博览会中设置展位, 开设料亭“紫 MURASAKI” · 设立 JFC 新加坡公司 (JFC-SG)	
2014	· 设立龟甲万 (上海) 贸易有限公司 (KST) (上海)	
2015	· 赞助米兰国际展览会日本馆, 在“Nippon Salone”中 举办龟甲万宣传活动	
2016	· 成为东京 2020 奥运会与残奥会官方合作伙伴 (沙司 (包括酱油)、醋、甜料酒、料酒)	开设世博会料亭“紫”
2017	· 龟甲万创立 100 周年	
2019	· 龟甲万中央研究所竣工 (日本千叶县)	
2020	· 设立龟甲万巴西商会有限会社 (KDB) (巴西)	
2021	· 巴西工厂 (KDB) 开始出货龟甲万酱油	
2023	· KFI 建成营业 50 周年	



<https://www.kikkoman.com/en/>

