

Seasoning the world



企業宗旨

有一種喜悅，有一種幸福，有一種溫馨，永遠不曾改變。
那是舌尖觸碰美食的驚喜瞬間，是家人好友圍坐桌前舉杯投箸的歡樂時刻。
食物是如此神奇，它將我們緊緊連接，超越時間，跨越空間，讓每個人的心中都擁有這樣“美味的記憶”。
而龜甲萬的企業宗旨，就是為了創造出更多有關食物令人難忘的瞬間時刻，
為您留下“美味的記憶”。

「調美味 品人生」

企業品牌口號用簡潔明瞭的語句，闡述了龜甲萬集團的承諾。
調，是烹調，是調製美味，龜甲萬生產的就是調味料，它能助您烹調出心中的美味。
品，是品味，也是一種經歷和體驗的過程。
這是美味與人生的關係，當品嚐到龜甲萬所調製出來的美味時，
同時也能品味到人生的況味，人生，又何嘗不是一道豐盛佳餚。
龜甲萬調製的不只是短暫的美味，更是人生的體驗，需要細細的品，慢慢的回味。

「龜甲萬的承諾」

想消費者之所想，解消費者之所需，製造安全放心產品，提供優質滿意服務。為樹立良好的品牌形象，我們承諾：

全心全意調製的美味， 令世界滿載飲食的喜悅。

- 不斷磨練傳統技術與智慧，真心誠意奉獻高品質的商品和服務。
- 帶出食物本身的風味，提供營養豐富且均衡的飲食，營造健康身心，每天將幸福和喜悅帶給全世界。
- 在與世界飲食文化的交融中，創造出令人感動的全新美味，傾力奉獻能滿足時代和文化發展的，豐富多樣的飲食生活。

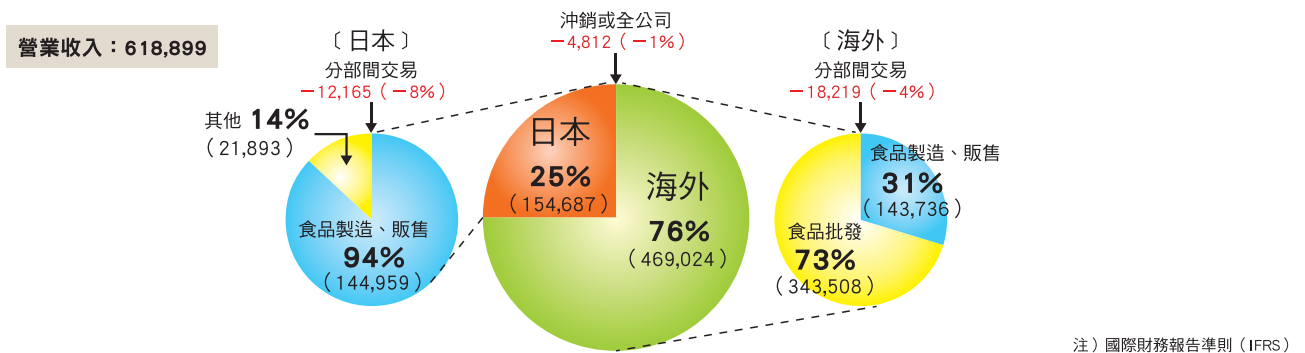
● 龜甲萬集團概況

龜甲萬集團的事業領域： 在全球範圍內 1.食品製造及銷售 2.提供關於“食品和健康”的產品和服務

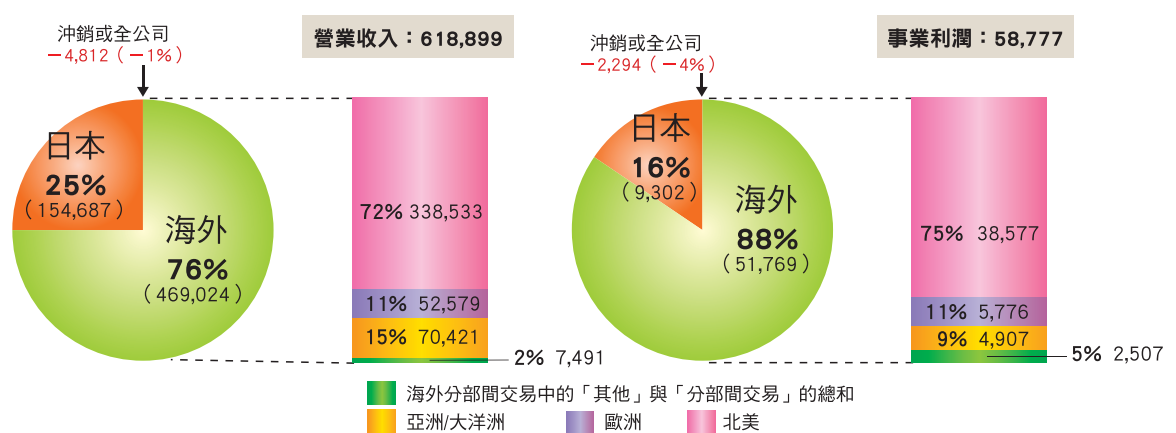
□ 公司名稱（商號）	龜甲萬株式會社	□ 主營業務	作為控股公司規劃集團策略及對各事業單位的監督與管理
□ 設立時間	1917年12月7日	□ 集團公司	60家（納入合併結算的子公司及符合權益法的公司）
□ 野田總公司	278-8601 日本千葉縣野田市野田250 電話 +81-(0)4-7123-5111	□ 營業收入（合併結算）	618,899百萬日圓（2023年3月結算）
□ 東京總公司	105-8428 日本東京都港區西新橋2-1-1 電話 +81-(0)3-5521-5131	□ 營業利潤（合併結算）	58,777百萬日圓（2023年3月結算）
□ 代表董事兼執行長CEO	中野 祥三郎	□ 員工人數（合併結算）	7,775名（截至2023年3月31日）
□ 資本額	11,599百萬日圓（截至2023年3月31日）	□ 會計年度	4月1日～次年3月31日

※本集團從2021年3月期的合併結算證券報告開始導入國際會計標準（IFRS）。
※事業利潤是指從銷售額中扣除銷售成本、銷售費和一般管理費之後的營業利潤。

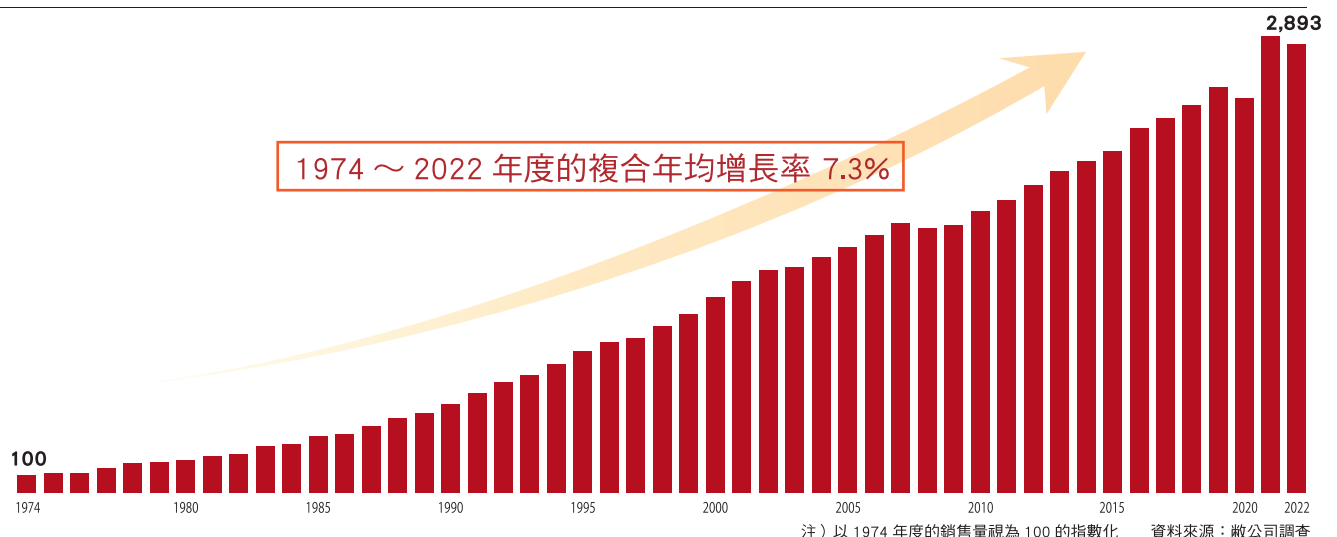
● 2022 年度 綜合業績（單位：百萬日圓）



● 2022 年度 綜合業績 | 地區別營業收入和營業利潤（單位：百萬日圓）



● 醬油類產品海外銷售趨勢（1974～2022）



【龜甲萬醬油的「歷史」】

350 多年來對品質的承諾

龜甲萬的醬油釀造至今已有超過350年的歷史，始於17世紀中葉的日本千葉縣野田市。受惠於這片土地的優質原料——關東平原的優質大豆，小麥以及江戶灣的鹽，純淨的水，龜甲萬在這裡，建立起一切的基礎。

1917年，野田聯合其他幾大醬油釀造家族設立了龜甲萬株式會社的前身——「野田醬油株式會社」。不安逸於得天獨厚的地利，集結各釀造家族秘傳技藝與知識，依靠其技術力量與團結精神，龜甲萬醬油一直擁有不可比擬的至高品質。設立當時多達200個以上的醬油商標，也至1940年為止全數統一到「龜甲萬」的標誌下，作為美味與品質的象徵，一直被傳承至今。第二次世界大戰期間及其後的混亂期，雖受困於糧食短缺，但龜甲萬仍堅持以往的高品質本釀造，全力開

發足以滿足國內需求之技術，將傳統的本釀造醬油守護至今。此外並公開醬油釀造技術的專利，推動業界全體的發展。

與此同時，龜甲萬作為頂尖醬油製造商，敏銳探知時代與市場需求，積極開發新產品，不斷挑戰，不斷超越。

如此高度的技術實力成為國際化的關鍵，目前於日本有3個據點，海外有8個據點釀造著同樣高品質的龜甲萬醬油。紮實的釀造技術保證了醬油釀造過程中的氣溫，濕度以及各種自然條件，讓世界各地的任何一瓶龜甲萬醬油都擁有好味道，高品質。



千葉縣 野田



兵庫縣 高砂



北海道 千歲

【龜甲萬醬油的「製法」】

紮實的發酵釀造技術與徹底的品質主義

現今的醬油是350多年前製造出來的。

龜甲萬繼承了利用微生物隨著時間推移發酵熟成的本釀造法，直到現代製造規模不斷地擴大。

在繼承傳統製作方法的同時，也引進最新技術，營造微生物最適合生長的环境，釀造出高品質、美味的醬油。



「安全，品質確認」

嚴格的成分分析，全程的監控管理以及人工，機械的雙重質量檢測，這些都確保了龜甲萬醬油的優良品質。為使每一滴醬油都達到龜甲萬標準，裝瓶後還需經過再一次的嚴密檢測，最終才可出貨。



【龜甲萬醬油——「萬能調味料」】

關於醬油

日本代表性調味料「醬油」現已傳播到世界各地。

醬油在世界各地被採用的秘訣在於其獨特的“美味”。

秘訣在醬油的三個要素：“色”、“味”、“香”。



All-purpose seasoning 被世界喜愛的調味料

龜甲萬醬油是萬能調味料，不挑食材，可與各種菜餚完美搭配，讓世界各地的飲食生活美味多彩。

色

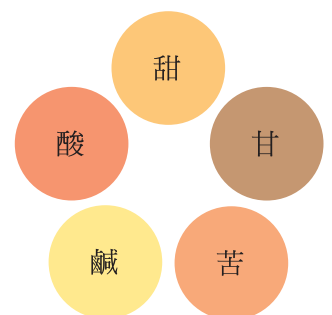
龜甲萬醬油的“色”是「美麗微紅透明的顏色」。這種暖色會刺激食慾，亦能打造繽紛的菜餚。

味

醬油的“味”是「甜、酸、苦、鹹、鮮」五種味道的複雜混合物。龜甲萬醬油因為均衡包含有這五種味道，所以能帶出每種食材的風味，凸顯出菜餚的個性。

香

龜甲萬醬油實際上含有花香、果香、威士忌香和咖啡香等 300 多種“香”的成分。每種香氣的含量都非常少，融合在一起，就形成了醬油的香氣。這就是本釀造醬油的特徵。



【龜甲萬醬油的「功效」】

緩衝效果

醬油呈弱酸性，pH值為4.7至5.0，卻具有「緩衝作用」，可以抑制pH值的突然變化，使食物保持在美味的弱酸性範圍內。此作用具有調和菜餚風味的效果。涼拌、燉煮等就是利用這種效果。



相乘效果

蕎麥湯汁等醇厚鮮味來自於醬油中的麩胺酸與柴魚片中所含的肌苷酸的相互作用。藉由混合不同的成分，來增添雙方的味道，就是「相輔相成」。



去腥功效

醬油能去除生魚，生肉等食材的生腥味。生魚片，生肉片之所以沾醬油食用，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。



靜菌（殺菌）效果

醬油含有鹽、酒精和有機酸，具有「抑菌（殺菌）作用」，可以阻止和殺死細菌繁殖。將生魚和肉浸泡在醬油中保存的調理法「漬」就是利用這種效果。

抑制效果

在鹹鮭魚等較鹹的食物中加入少量醬油，可以降低鹹味。這是因為醬油中含有的鮮味和有機酸具有淡化鹹味的作用。

加熱功效

醬油被加熱後，會產生引人食欲的顏色與香氣。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。

對比效果

在主要的味道中添加少許不同風味，能更加凸顯主要的味道，此效果為對比效應。例如，在香草冰淇淋中滴少許醬油，可以帶出甜味。



【龜甲萬集團的事業發展】

Japan【日本】

誕生於千葉縣野田市的龜甲萬醬油，為了滿足西日本的需求，於1931年在兵庫縣成立了關西工廠（現為高砂工廠）。1987年，為了滿足北海道的需求，成立了千歲工廠（現為北海道龜甲萬），使龜甲萬醬油能夠遍及全國。即使在國土面積有限的日本，由於氣候的差異，各地區的口味也有所不同，使用的醬油種類也千差萬別。因此，龜甲萬製造並銷售符合每個地區特色的醬油。例如九州的甘口醬油和北海道使用昆布高湯製成的真昆布醬油。除此之外，龜甲萬為配合現代人快速的生活節奏，開發許多全新調味品，讓烹飪變得更簡單方便。傳統和食採用柴魚與昆布熬制的高湯，和醬油，味醂等多種調味料，製作過程繁瑣複雜，而龜甲萬製造的「醬油露」「沾醬」「和風菜餚之素」等產品，讓一般家庭也能輕鬆享受傳統和食的美味。

在堅持高品質的同時，龜甲萬順應時代的變化不斷創新，未來將為醬油的發展創造更多的新價值。

日本料理的原點另一個不可或缺的調味料是「本味醂」。萬上品牌至今也承繼著已有200多年歷史的傳統釀造方法，堅持使用最好的原料，並花時間努力慢慢陳釀。

僅靠人口增長支撐的醬油需求疲軟，龜甲萬於1960年代決定將事業轉為多角化經營。

其一是始於1963年的西式調味料事業。由於日本的飲食習慣逐漸歐美化，故龜甲萬創立Del Monte（帝門）品牌，致力於「番茄汁」「番茄醬」等西式調味品的生產銷售。

此外，考慮到未來葡萄酒需求增加，龜甲萬認為應在日本製造正宗葡萄酒，而於1962年推出了Manns Wine。不斷提供高品質的葡萄酒，來滿足客戶的多元化需求。

此後，為發展以大豆為原料的產品，2008年龜甲萬收購日本豆漿第一品牌「紀文豆乳」的製造商紀文Food Chemifa公司（現為龜甲萬Soyfoods），開啟全新的挑戰。

龜甲萬今後仍將不斷努力，以醬油為中心，持續為日本的餐桌帶來全新的美味。

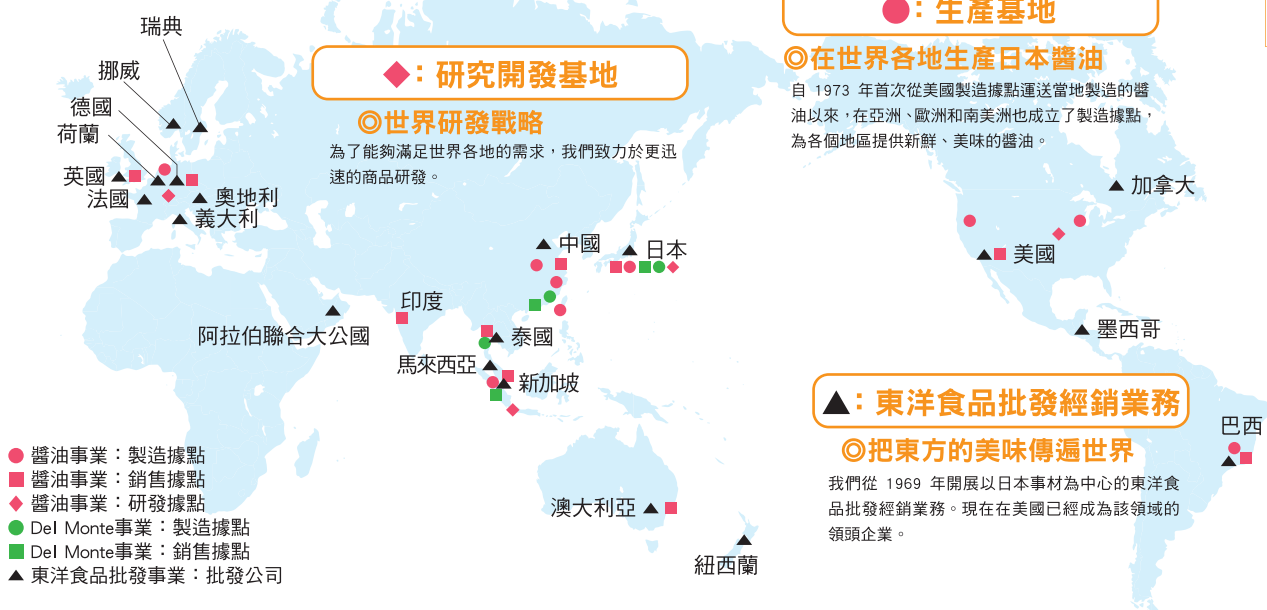


朝向世界擴展的龜甲萬集團

現在，龜甲萬醬油已經遍銷世界 100 多個國家。日本歷史孕育的醬油製造事業與面向世界展開的亞洲食品批發事業互相配合共同發展，不斷推進「食」的國際交流。

為了把「食之喜悅」散播到地球各處，龜甲萬今後將繼續提供高品質產品，融合當地飲食文化，不斷迎接新的挑戰。

HP HOME>About Us>Our Business



North America【北美】

龜甲萬的海外輸出始於第二次世界大戰後。看到來到日本的諸多美國人喜愛醬油，讓龜甲萬確信「醬油的美味世界共通」。1957 年以進入美國市場為目的，於舊金山成立了經銷公司。

此後，醬油透過推廣其可與肉類菜餚的完美搭配而在美國飛躍成長。使用“Delicious on Meat”的宣傳標語，在超市舉辦試吃活動及開發食譜建議醬油的使用方法。為美國市場專門開發的新產品“照燒醬”更是大受追捧，“TERIYAKI”這一詞甚至被收錄字典中。

1973年開始在美國威斯康辛州製造。龜甲萬的經營態度是「經營當地化」，企業成為當地的「優良企業公民」。企圖與當地社會共存共榮，積極與當地企業交易，並聘用當地員工。

1998 年，美國第二工廠於加州啟用，如今，「Kikkoman」已被視為「Soy Sauce」的代名詞，不斷與各種飲食文化碰撞融合，創造全新價值。



於超市店頭的試吃展示（1964年左右 美國）



【龜甲萬集團的事業發展】

Europe [歐洲]

龜甲萬進軍歐洲始於 1973 年的德國杜塞爾多夫，在此開了一家「大都會」鐵板燒餐廳。在客人面前烹飪食物，藉由讓客人用五種感官切身體會醬油與肉類、當地食材的優越搭配性，來先了解醬油的魅力。

1979 年，在杜塞爾多夫成立銷售公司，和美國相同，積極在店內舉辦試吃活動及食譜建議等銷售活動，從德國和北歐開始擴大銷售。

1997 年起開始在荷蘭製造醬油。



德國店內試吃銷售

Asia/Oceania [亞洲·澳洲]

龜甲萬在亞洲，大洋洲地區的業務，最早開始於澳大利亞。1980年，成立經銷公司，展開與北美相同的銷售模式，大力宣傳醬油與肉類菜肴的優越搭配性。於1983年，繼美國威斯康辛州工廠之後，在新加坡成立了第二個海外製造據點，目的在於將產品供應到東南亞和大洋洲，並於隔年開始運作。之後為了加強東南亞的銷售，而於1990年在新加坡成立了銷售公司。此外在東亞與台灣最大的食品公司「統一企業集團」合作，於1990年在台南成立了製造公司。隨後也與統一企業集團一同在中國大陸成立製造銷售據點，並於2002年開始從上海近郊的工廠出貨，2009年開始從北京和天津地區近郊的工廠出貨。2014年，成立了龜甲萬全資的銷售公司，涵蓋整個中國大陸，可以更有效地進行行銷和銷售活動。



新加坡的店面銷售

South America [南美]

2020年，龜甲萬在聖保羅成立公司，製造銷售龜甲萬產品，全面進軍巴西市場。從2021年11月起，巴西工廠生產的龜甲萬醬油開始出貨，企圖讓龜甲萬品牌滲透入巴西國內。



巴西展會情況

JFC Asian Food Wholesale (批發事業)

從「傳播醬油的魅力」與「傳達日本飲食文化」具有相輔相成的觀點，龜甲萬於 1969 年參與美國的「Japan Food Corporation」(現為 JFC 國際集團)的經營，進軍以日本食材為主的東洋食品批發業務。JFC 集團經營的批發業務除了國內外製造的龜甲萬品牌產品，還有調味料、麵條、酒類、海鮮、新鮮魚類、農產品、甜點、廚房用品等 10,000 多種商品，具備有餐廳和零售商店客戶所需的產品。此外，JFC 集團也銷售許多自主開發的產品。JFC 自有品牌的代表性產品是「錦」、「玉錦」等品牌的「米」。1980 年代以「壽司」為代表的日本食品席捲美國。為了提供日本料理最佳的米而開始研發米，在加州生產並以「錦」品牌進行銷售。不僅在美國，歐洲也有生產，現已成長為全世界喜愛的品牌。

日本料理因其美味且對身體健康有益而受到眾人喜愛。因此今後也將持續致力於重視品質，向世界提供可靠的產品。



Del Monte

1990年，龜甲萬永久獲得Del Monte加工食品在亞太地區（菲律賓除外）的商標使用及行銷權。因此，除了番茄之外，還利用 Del Monte先進的蔬菜和水果加工技術開發了多種產品，並於 2001 年在新加坡成立了銷售據點。此後，於2006年在泰國、2008年在中國開設了製造據點，從而擴大事業。



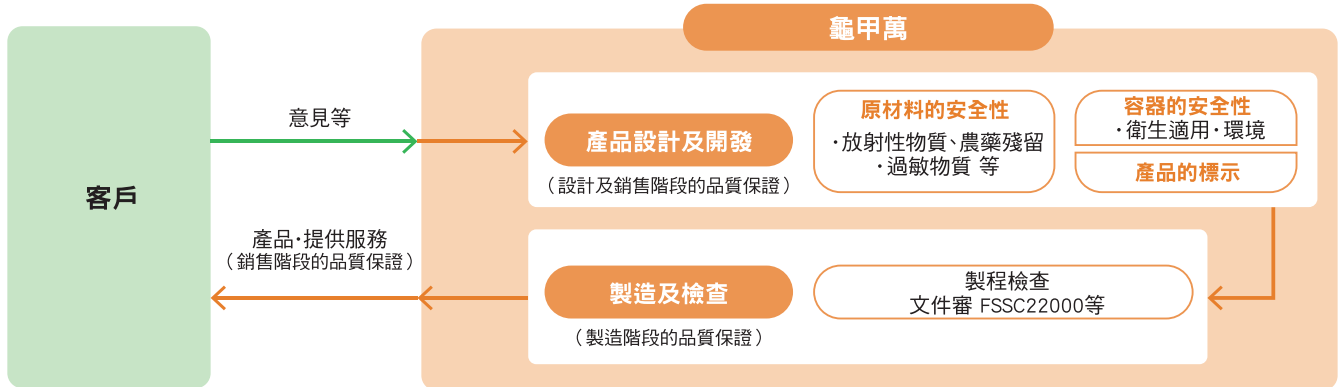
【安全・安心】

龜甲萬集團對其事業活動最重視的是其產品和服務安全有保障。在確保品質安全之後，我們旨在通過以易於理解的方式傳達給客戶，使其安心所提供的產品和服務是安全的。基於這一理念，我們從安全的角度出發，自原材料的選擇到產品的生產，在所有過程中都根據嚴格的標準進行品質保證檢查。

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



龜甲萬集團的品質保證活動



【對食育的努力與國際交流】

HP HOME> Food Culture



●龜甲萬醬油塾

以小學的三、四年級學生為對象，以「醬油製造方法與醬油的力量」「如何讓餐點更美味」為主題進行授課。



●KCC 飲食文化和料理講座

龜甲萬舉辦由專業廚師、主廚、料理師等食品專家舉辦的講座，提供有關日本和世界各地的飲食文化、美食和日常用餐時的有益資訊。將實際烹調及與廚師交談中，愉快地分享給您可以在家中輕鬆採用的食譜和烹飪技巧。






●YFU・龜甲萬 暑期活動的舉辦

自1978年以來，龜甲萬一直支持非營利國際組織Youth For Understanding (YFU) 所進行的國際教育交流活動，為來自美國和日本的高中生提供出國留學的機會。每年夏天，會邀請訪日的高中生和寄宿家庭，以及在美國完成學業的日本高中生到「龜甲萬知識醬油館」，實施透過工廠參觀行程及醬油製作體驗了解醬油和飲食文化的「夏季活動」。

【努力解決社會課題】

全球社會現正面臨許多課題。在這些課題中，龜甲萬集團著眼於「地球環境」、「食品與健康」、「人與社會」這三個應優先解決的重要社會課題，並正在推行各種活動。

三個領域的重要社會問題	基本概念	主題
地球環境 	尊重地球環境自然的形態，開展與環境和諧相處的企業活動。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 氣候變遷 ■ 食物環境 ■ 善用資源
食品與健康 	將「龜甲萬的承諾」中的理念付諸實踐。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 美味和健康 ■ 多樣食品需求 ■ 溝通交流
人與社會 	通過培養重視人的企業文化，為社會的可持續發展做出貢獻。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 尊重人權 ■ 與利益相關者的協作 ■ 強化經營體制

介紹三個重點領域的代表性活動實例。

地球環境



支援新加坡污水處理計畫

龜甲萬集團的新加坡生產據點KSP，支援新加坡政府正在推動的污水處理計畫。2021年，為紀念KSP成立35週年，捐贈了500,000新加坡元用於開發紅樹林和野生鳥類保護區「翠鳥濕地」。這一舉措有助於新加坡正在推動的污水處理和脫碳活動，同時體現了龜甲萬集團旨在創造一個與自然和諧相處的可持續發展社會的管理理念。

食品與健康



兼顧美味與健康，應對多樣化的食品需求

龜甲萬集團多年來一直致力於開發美味的低鹽醬油。相信推廣低鹽醬油有助於延長健康壽命、減少食鹽攝取等社會問題。還致力於響應社會變遷和客戶食品需求的產品開發。為控制麩質攝取的客戶開發了不含小麥的「無麩質醬油」，並採用抑制酒精發酵的獨特製造方法，為伊斯蘭教教徒的客戶開發了「清真醬油」。兩者都可以像普通醬油一樣使用。

人與社會



龜甲萬綜合醫院

龜甲萬綜合醫院於1914年在千葉縣野田市成立，是野田醬油釀造協會（龜甲萬株式會社的前身）直營的醫院。它是日本唯一一家由食品製造商管理的企業醫院。

2012年竣工的新醫院重新開設了婦產科，以期在當地營造可以安心生育和撫養孩童的環境。還擴大了設備和功能，以備不時之需。今後將繼續與龜甲萬發源地野田市的行政機構和當地居民一起努力，促進當地的健康。

除了這些活動之外，我們還通過其他各種方式為社會做出貢獻。