



SUZUKATSU
COMPANY GUIDE





和食の味方を、100年以上

鈴勝の歴史は1904年(明治37年)、創業者による海岸での塩集荷から始まります。

以来、塩、醤油、ソース、味噌、各種調味料の製造へとその形を変えつつ、基礎調味料の発展とともに、100年以上にわたって、日本の食卓を陰から支えてきました。

現在も「手軽に本格的な味わいを食卓へ」をスローガンとして、皆さまからのご要望にお応えすべく、製品の研究開発に取り組んでいます。

世界中で愛され、認められた和食の文化を、これからも支え続けていくこと。それが私たちの使命です。



経験という、持ち味

和食の味を構成する素材の種類は、意外にシンプルです。

醤油、砂糖、味噌、塩を基本として、さらに各種だし、酢を組み合わせることで、多種多様な味ができあがります。

100年以上の歴史の中で、私たちが創り上げた味の数は数千種類。

そしてその何十倍もの試行錯誤を重ね、長年にわたって多くのノウハウを培ってきました。

お客さまが求める味、それを実現させるための経験が、私たちにはあります。



“味”なものが、生まれています

私たちは全てのお客さまに喜んでいただける、「味づくり」を目指しています。もちろん、そこには品質に対する配慮も欠かしません。

1998年(平成10年)には、他に先駆けて品質管理の国際規格であるISO9001を取得。

鈴勝では製品のおいしさはもちろん、高い安全性と信頼性、お客さまの利便性の向上を一人ひとりが意識し、日々業務に励んでいます。

私たちは、鈴勝だからできる、鈴勝にしかできない“味”を、これからも生み出していきます。



ISO 22000:2018 認証取得

鈴勝はISO22000を取得し、食の安全・安心の確保に努めています。

特注生産・ODMについて

お客さまからのご要望に細やかに対応させていただくため、特注生産・ODMも行っております。

お気軽にお問い合わせください。



会社概要

商号 株式会社 鈴勝
代表取締役 鈴木 瑛子
創業 1904年(明治37年)
事業内容 蒲焼のたれ・醤油・ソース・つゆ・各種たれ類の製造販売
関連会社 静岡県産醤油株式会社・鈴勝塩業株式会社



沿革

- 1904年(明治37年) ● 初代 鈴木勝蔵が塩売捌人の指定を受け、鈴勝商店を創業する
- 1905年(明治38年) ● 塩専売法改正に伴い、再製塩製造業者の指定を受ける
- 1921年(大正10年) ● 民間食卓塩製造元売捌人の指定を受け、「イカリ印」の商標で販売を開始する
- 1926年(大正15年) ● ソースの製造に着手し、「ワサビ印」の商標で販売を開始する
- 醤油の醸造に着手し、「角三昇印」の商標で販売を開始する
- 1930年(昭和5年) ● 味噌の醸造に着手し、「フジマル印」の商標で販売を開始する
- 1933年(昭和8年) ● 「キッコークツ」の商標使用を開始する
- 1949年(昭和24年) ● 法人化し、株式会社鈴勝商店とする
- 1966年(昭和41年) ● 「蒲焼のたれ」を開発し、製造・販売を開始する
- 1971年(昭和46年) ● 静岡県産醤油協業組合(現 静岡県産醤油株式会社)が設立され、醤油製造部門を分離する
- 1977年(昭和52年) ● 鈴勝塩業株式会社を設立し、「浜の塩」の販売を開始する
- 1990年(平成2年) ● 商号を変更し、株式会社鈴勝とする
- 1994年(平成6年) ● 中国で食品製造の合弁会社5社の設立に参画する(現在は関係解消)
- 1998年(平成10年) ● 品質管理の国際標準規格「ISO9001(1994年度版)」の認証を取得する
- 2014年(平成26年) ● 食品安全の国際標準規格「ISO22000(2005年度版)」の認証を取得する
- 2020年(令和2年) ● 経済産業省より、「地域未来牽引企業」に選定される
- 2021年(令和3年) ● 「ISO22000(2018年度版)」の認証を取得する



株式会社 鈴勝

本社・工場
〒421-0211 静岡県焼津市吉永1915
TEL:054-622-0333(代)
FAX:054-622-6700
E-mail:info@suzukatsu.co.jp

www.suzukatsu.co.jp





蒲焼のたれ

香りもおいしい! 用途に合わせて選べる本格派「蒲焼のたれ」



料理を本格的に、おいしく、香ばしく仕上げる、鈴勝自慢の蒲焼のたれ。
原料にこだわった鈴勝オリジナルの調合で、専門店の味わいを皆さまのもとにお届けします。

18L缶



KK01 (焼用/レギュラー)
KK03 (焼用/濃口)
KK04 (焼用/濃甘口)

1.8L手付ボトル(1.8L×6入)



KB01 (焼用/レギュラー)
KB03 (焼用/濃口)
KB04 (焼用/濃甘口)
KB05 (仕上用)
KB23 (仕上用)
KB25 (仕上用)

小売用



蒲たれ (本場) 120g、250g
蒲たれ (濃口) 65g、120g、250g



丸大豆醤油蒲たれ 65g、120g

商品添付用



蒲たれ
シングル
10ml



蒲たれ
角ボトル
20g



うなちゃん印
蒲たれ
山椒付
10ml



蒲たれ
山椒付
10ml、15ml



濃口蒲たれ
山椒付
10ml



丸大豆
醤油蒲たれ
山椒付
10ml



自然派蒲たれ
山椒付
10ml



特選蒲たれ
山椒付
10ml



ソース各種

伝統の、昔懐かしい味わいをそのままに。鈴勝はソースづくりの老舗です

鈴勝は洋食が全国的に家庭の食卓を彩りはじめた1926年(大正15年)に、ソースの製造を開始しました。基本的な製法は当時のまま、昔懐かしいソースの味を現在に伝えています。



ウスターソース



特級ウスター
300ml



特級ウスター
1.8L



標準ウスター
1L



標準ウスター
1.8L



標準ウスター
18L缶

富士宮やきそばソース



富士宮やきそばソース
20ml



富士宮やきそばソース
300ml



富士宮やきそばソース
1.8L

とんかつソース



特級とんかつ
300ml



標準とんかつ
1.8L



醤油・つゆ各種

そのままでも、調理してもおいしい鈴勝のこだわり醤油・つゆシリーズ

鈴勝の醤油は1926年(大正15年)の製造開始以降、家庭用や業務用に欠かすことのできない調味料として長年親しまれてきました。醤油の質にこだわり、原料から厳選して、昔ながらの製法でつくられています。



醤油各種



特級
1.8L



優秀
1.8L



別選
1.8L



優秀
1L



国産丸大豆
1L

だし入醤油



風のささやき
10g



風のささやき
1L



風のささやき
1.8L

つゆの素



ナイス
1.8L





鮮魚のたれ

魚介類をより一層おいしくする、こだわりの鮮魚専用のたれ。

鈴勝は全国でも有数の水揚量を誇る、水産都市・焼津で生まれ育ちました。
皆さまのご要望にお応えするため、魚種ごとに開発された専用の調味料が旬の味覚を引き立てます。



三杯酢など



かつおたたきのたれ
10ml



天秤印かつおたたきのたれ
10ml



ポン酢
20ml

鍋つゆ



焼津の鍋つゆ
50g×4入

商品添付用各種



和風ドレッシング
10ml



海鮮丼のたれ
15ml



たで酢
10ml



まぶしのたれ(昆布風味)
15ml



まぶしのたれ(鰹風味)
15ml



デリカのたれ

食材のおいしさを引き立てる、クセになる味わい。

長年培った、調味料づくりのノウハウを活かしたデリカ用のたれが、皆さまのお店や厨房で活躍します。
食材を多方面から研究して生まれるその味わいは、どの専門店にも劣りません。



デリカ



焼鳥のたれ(濃口)
1.8L



焼鳥のたれ(甘口)
10L



照焼のたれ
1.8L



照焼のたれ
18L



冷し中華
1.8L

焼肉のたれ



井のたれ
1.8L



煮つめのたれ
1L



焼肉のたれ
240g



焼肉のたれ
1L



焼肉のたれ
1.8L