



8月5日八鹿町八鹿にオープン

大徳醤油(株) 発酵とオーガニックのコンセプトショップ「soya^{そや}」

「いのちを育むたべものづくり」を理念に伝統の醸造を守る大徳醤油株式会社（養父市十二所）が、発酵とオーガニックのコンセプトショップ「soya（そや）」（養父市八鹿町八鹿）を、「はっ（8）こ（5）う」の日である2025年8月5日（火）にオープンします。

同社の商品をはじめ、全国の生産者による無添加・オーガニック商品を取り扱うほか、平飼いたまごの卵かけごはんや醤油粕などを使った自家製ケーキを提供するイートインスペース、醤油バーなどを併設しています。

グランドオープンに先駆け、8月2日（土）に関係者等を対象としたプレオープンを行います。



1 大徳醤油株式会社及び soya 概要

大徳醤油株式会社は、1910年、養父市広谷に「浄慶醤油店」として創立、1967年に社名変更し、1987年に無添加醤油の製造を始めました。2007年には、有機JAS認定を取得し、国産の有機大豆・小麦を使用した醤油の製造を開始。2018年には手作り醤油を広めるプロジェクト「醤油じかん」をスタートするなど、醤油の醸造を通じて、日本の食育と食文化の発展に尽力しています。

同社の商品が並び、地域の人も遠方からきてくれる人も「発酵」をきっかけに集まり、つながる場所をつくりたいという思いが「soya」オープンのきっかけで、同社は、過疎が進むこの町に新たな人の流れと熱を生み出し、人とまちをつなぐ小さな拠点になることを期待しています。

2 店舗概要

- (1) 所在地 養父市八鹿町八鹿 1847-2
- (2) オープン 2025年8月5日（火）午前10時
- (3) 営業時間 午前10時～午後6時
- (4) 定休日 毎週木・日曜日
- (5) 店内設備等
 - ① 大徳醤油コーナー
天然醸造で作られた同社の醤油等の製品の販売
 - ② Natural&Organic コーナー
全国の生産者の無添加・オーガニック商品をセレクト

- ③ イートインスペース
醤油を選べる「醤油バー」で味の違いを楽しむ平飼いたまごの卵かけごはん、オーガニックコーヒー・ラテ、オーガニックジュース、醤油粕などを使った自家製ケーキなどを提供
- ④ イベントスペース
発酵や食育などを通じて交流できるイベントを開催予定
- ⑤ 醤油バー
同社の豊富なラインナップを楽しめる醤油バー

3 プレオープン

- (1) 日時 2025年8月2日(土) 午前10時～午後6時
- (2) 場所 soya (養父市八鹿町八鹿 1847-2)
- (3) 対象 関係者等
- (4) 内容 店内案内、取材対応等
- (5) 駐車場について 河川敷駐車場(下図)をご利用ください。



【問合せ】

大徳醤油株式会社 担当：手塚瞳
電話：070-9243-5322 メール：soya@daitoku-soy.com

【担当課】

産業環境部 商工観光課 課長：上村 圭 担当者：岩見 ちはる
電話：079-664-0285