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

kikkoman

调美味 品人生

2026

亀甲万株式会社

簡体字



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。
龟甲万调制的不只是瞬间的美味，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。



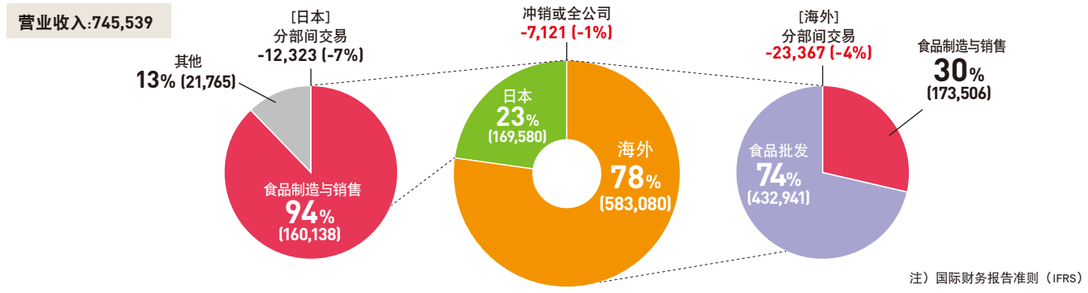
龟甲万集团概况

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		
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）	7,455亿3千9百万日元（2026年3月期决算）
		事业利润（合并）	795亿1千2百万日元（2026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	员工数（合并）	7,911名（截至2026年3月31日）
		企业年度	4月1日～次年3月31日
代表董事兼首席执行官CEO	中野　祥三郎		
资本金	115亿9千9百万日元（截至2026年3月31日）		

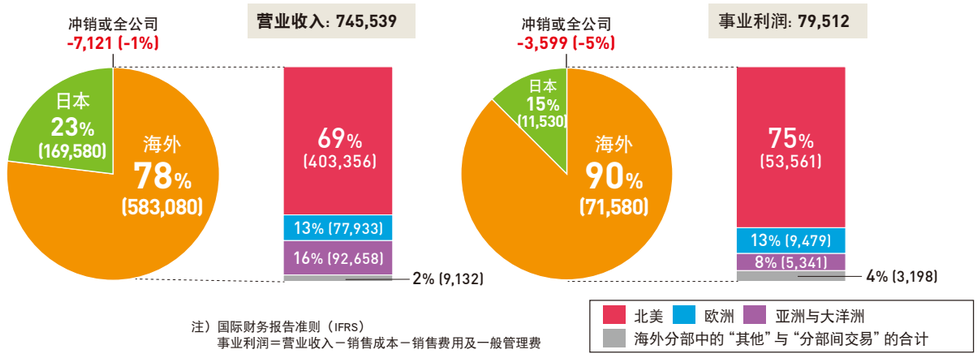
※本集团从2021 年3 月期的合并结算证券报告开始导入国际会计标准(IFRS).
※事业利润是指从销售额中扣除销售成本，销售费和一般管理费之后的营业利润.

2026财年 合并结算业绩（单位：百万日元）



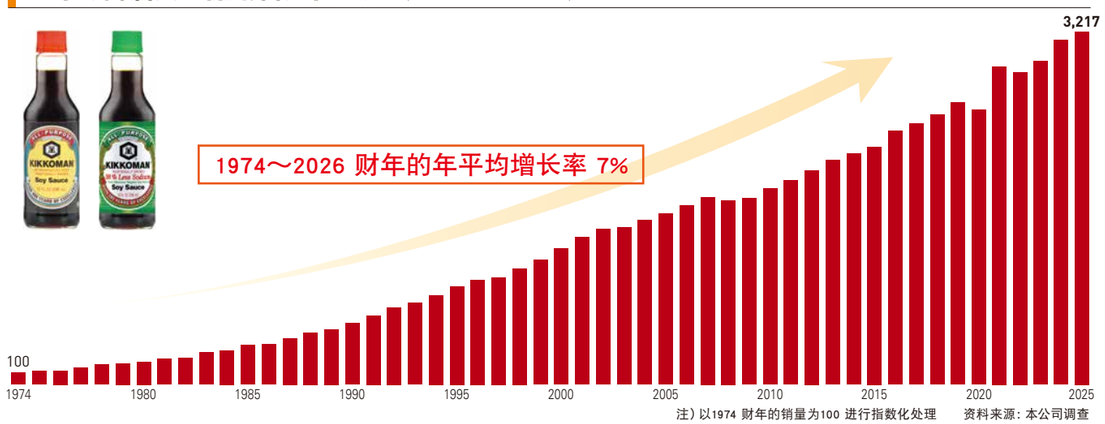
注）国际财务报告准则（IFRS）

2026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）



注）国际财务报告准则（IFRS）
事业利润＝营业收入－销售成本－销售费用及一般管理费

海外的酱油类产品销售变化趋势（1974 ～ 2026）



注）以1974 财年的销量为100 进行指数化处理　资料来源：本公司调查

萬字醬油的历史

300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300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。



匾额贴画《野田酱油酿造图》（约1877年）



大日本物产图册《下总国酱油制造图》（1877年）



野田酱油株式会社创立之际的董事办公室（约1917年）

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300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，合格后才可以出厂。





萬字酱油 = 万能调味品



关于酱油

“酱油”是日本的代表性调料，现在已遍布全球。
酱油之所以获得世界各国消费者的青睐，是因为酱油的独特“美味”中隐藏着不为人知的秘密。
这个秘密，在于酱油的“色”、“味”、“香”这三要素中。

被世界喜爱的调味料

龟甲万酱油不挑剔食材，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

龟甲万酱油的“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

酱油的“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。
龟甲万酱油的这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

本酿造酱油中含有花香、果香、威士忌香、咖啡香等约300种“香味”成分。
各种芳香成分非常微量，彼此浑然一体，
构筑了酱油的整体韵味。
这是“本酿造”酱油的一大特色。



HP HOME>Food Culture>Kikkoman Soy Sauce Museum

酱油7大功能

酱油具有保存食物，提升，丰富食物口感等神奇力量。

增加食欲

酱油在加热时会产生引人食欲大增的色泽与香气。
烤鸡肉串，照烧等食物就是利用了酱油的这一特长。风靡美国的“照烧酱”也是由此开发的调味产品。

提升鲜味

荞麦面汤等之所以具有浓郁的鲜味，是因为酱油中的谷氨酸和高汤中鲣鱼松含有的肌苷酸相互作用后形成。
将不同成分进行组合搭配，使两者的风味更加强烈，这就是“相乘效应”。

缓冲味道

酱油的酸碱值为4.7至5.0，呈弱酸性。
酱油具备“缓冲效果”的功效，能够抑制酸碱值的急剧变化，使食物保持在美味的弱酸性范围之内。凭借该功效，能够实现菜肴调味的比例平衡、协调圆润。拌菜、煮菜等菜肴的烹制中运用了这一功效。

杀菌效果



酱油中包含了盐分及酒精、有机酸成分，对于细菌具有抑制增殖、灭杀的“ 静菌（杀菌）作用”。将生鲜鱼、肉浸泡在酱油中进行保存，这种烹饪技法称为“腌渍”，“腌渍”即运用了上述静菌作用。

中和咸味



烹制盐腌鲑鱼等偏咸菜肴时，加入少许酱油，即可缓和咸味。这是因为，酱油中所含的鲜味成分与有机酸具备缓和咸味的效果。

去除腥味



能够去除生鱼，生肉中的腥味。生鱼片或生肉片之所以蘸酱油食用，是因为酱油不仅可以调味，同时也可除腥。

突显甜味



在菜肴的主体风味中加入少许其它味道，即可更加凸显主体风味的浓郁，这种效果称为“对比效果”。例如，在香草冰淇淋中滴入少许酱油，即可使得甜味更加强烈。

亀甲万集团的发展历程

日本

酱油与酱油关联调味料



创建于千叶县野田市的亀甲万酱油为满足西日本地区的需求于1931年在兵库县设立了关西工厂、即现在的高砂工厂。其后，于1987年在北海道设立了千岁工厂、即现在的北海道亀甲万，由此可向全国客户提供亀甲万酱油。

另外还从事酱油关联调味料“汤汁”和“酱料”的生产，以及只要添加一两种季节食品就能在家里简单制作正宗日本料理的“日式家常菜调味料”等，推出了以酱油为基础的多样商品。



味醂



作为日本料理之原点的另一个不可或缺的调味料便是“本味醂”。

本公司八大创业家之一的堀切纹次郎于1814年开发了清澈透明的“白味醂”，万上品牌便以此为核心。注重原材料、付出大量时间和精力熟成的传统酿造方法超越两百年以上的时间依然传承至今。

事业多元化

酱油的需求依存于人口增加，在考虑到将来的需求趋势下降，亀甲万于上世纪60年代便展开了事业多元化。以可发挥本公司不断培育至今的技术力的农产品加工及酿造技术等领域为中心开展事业。在这些领域中，依然以重视原材料，注重发挥自然之力为宗旨，推进事业发展。

Del Monte

1963年开始“Del Monte”品牌的蕃茄加工品事业。不仅推出了蕃茄汁、蕃茄酱等产品，还将商品范围扩大到玉米加工品和西式简便调味料。



Manns Wines

以“用日本的葡萄生产日本的葡萄酒”为宗旨，于1962年开创了“Manns Wines”事业，涉及从特制的高端产品到日常饮用的各种高品质葡萄酒。



豆浆事业

2008年收购了日本豆浆首位制造商、生产纪文豆浆的Kibun FoodChemifa Co., Ltd.的100%股份，将其作为子公司，进入豆浆事业。作为日本国内No.1品牌，力争进一步扩大豆浆需求。



海外

亀甲万于1957年在北美开设销售公司以来，不断致力于事业国际化。今天，萬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，亀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。



北美

二次世界大战结束后开始正式出口到海外。看到许多来日本的美国人都非常喜欢酱油的味道，亀甲万确信‘酱油拥有能够在世界通行的美味’。

此后，亀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。亀甲万使用“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。

亀甲万于1973年，在威斯康星州启动了美国当地的生产。亀甲万的方针是“经营的当地化”，主张企业应成为当地的“优良企业市民”。

亀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。

在美国，亀甲万于1998年在加利福尼亚州开设了第二家工厂，于2026年在威斯康星州杰斐逊开设了第三家工厂。如今，“Kikkoman”已成为“Soy Sauce”的代名词，扎实稳健地融入当地饮食文化，并不断提供新的价值。



超市的试吃活动（1964年左右　美国）



龟甲万集团的事业发展

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。



欧洲一家超市的照片

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。


菲律宾的公营市场

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。

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

印度

2020年9月，龟甲万在孟买设立了面向印度市场的进口销售据点—龟甲万印度公司(KID)，并于次年2月正式启动业务。KID着眼于印度日益普及的“印度中餐”饮食类别，主要面向当地餐厅及厨师群体，着力推广龟甲万酱油与印度中餐的绝佳搭配性。


印度市场专款龟甲万酱油

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“JapanFood 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一万五千多种，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。如今，不仅在美国，同时在欧洲也开展着新品种的开发和生产，并以“梦锦”品牌发售，使JFC品牌的“大米”成长为深受世界各国喜爱的产品。

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

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。



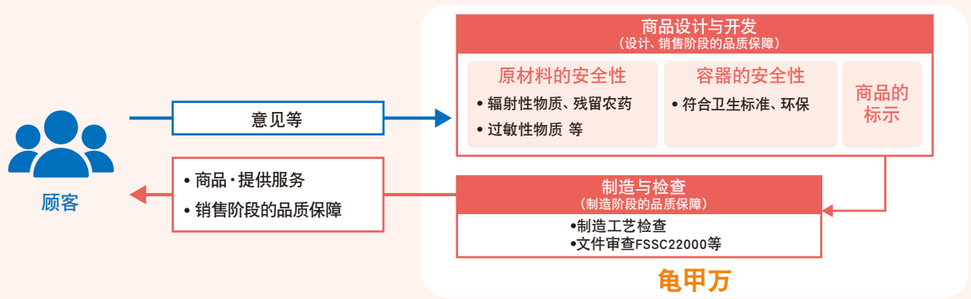
通过该项举措，除了西红柿，龟甲万能够运用德尔蒙引以为傲的高超蔬菜、果实加工技术，开展各种商品的制造销售业务，于2001年在新加坡设立了销售据点。此后，龟甲万于2006年、2008年相继在泰国、中国设立生产据点，开展相关事业。

安心・安全

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

亀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。

亀甲万集团的品质保障活动



饮食教育与国际交流

HP HOME> Food Culture



萬字醤油课堂

作为食育活动的一个环节，我们面向小学生（主要是3至4年级学生）开展名为“亀甲万酱油塾”的送教上门活动。这是一个原创项目，由亀甲万员工扮演“酱油博士”，以寓教于乐的方式引导学生学习。在学习酱油知识的过程中，学生将有机会思考“食物”的重要性以及“如何美味地享用食物”，目前已被应用于综合学习等课程中。



KCC餐饮文化与烹调的讲习会

亀甲万聘用专业厨师、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能简单制作的菜单，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・亀甲万　暑期活动的举办

亀甲万自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，亀甲万都会邀请访日中的美国高中生及寄宿家庭前往“亀甲万酱油博物馆”，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。亀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

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。

课题
- 气候变化
- 食品的环境
- 资源利用

食品与健康

实践“亀甲万的誓约”中所蕴聚的期待。

课题
- 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。

课题
- 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　在美国支援可持续发展的农业与淡水资源相关研究



亀甲万集团在美国的酱油生产基地Kikkoman Foods Inc. Headquarters and Walworth, Wisconsin Plant（简称：“KFI-WIW”）于1993年成立了慈善基金组织“Kikkoman Foods Foundation”，自此以来不断以捐款的方式在环境和教育领域支援社区社会。2023年为纪念KFI-WIW 出货50周年，作为对可持续发展的农业与淡水资源相关研究的支援，该组织共向威斯康星大学捐赠了五百万美元。这项活动的目的在于创建谐和自然且可持续发展的社会，体现了亀甲万集团的经营理念。

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



亀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　亀甲万综合病院



亀甲万综合病院作为野田酱油酿造工会（亀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。亀甲万在其发祥之地——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

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)


御用酱油酿造所

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MANNS 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



美国宣传用的宣传单



美国广告

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

KFI开幕聚会

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)


“大都会”杜塞尔多夫店

1980 ·公司名称更名为龟甲万株式会社
·于澳大利亚悉尼成立龟甲万澳大利亚公司(KAP)(1992年起开始营销活动)

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(Del 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)

1996 ·在荷兰设立Kikkoman Foods Europe B.V.(KFE)

1997 ·KFE建成营业



KFE

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

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)



KSL

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


DMX厦门工厂正式启用

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)


开设世博会料亭“紫”

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官方合作伙伴(沙司(包括酱油)、DFHeiGB*料酒、料酒)

2017 ·龟甲万株式会社举办创立100周年纪念活动

2019 ·龟甲万中央研究所竣工(日本千叶县)


龟甲万中央研究所竣工

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


KFI杰斐逊工厂

2024 ·KFI加利福尼亚工厂隆重开业25周年

2025 ·KSP建成营业40周年/PKI建成营业35周年

2026 ·KFI杰斐逊工厂建成营业