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

kikkoman

調美味 品人生

2026

龜甲萬株式會社

繁体字



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。



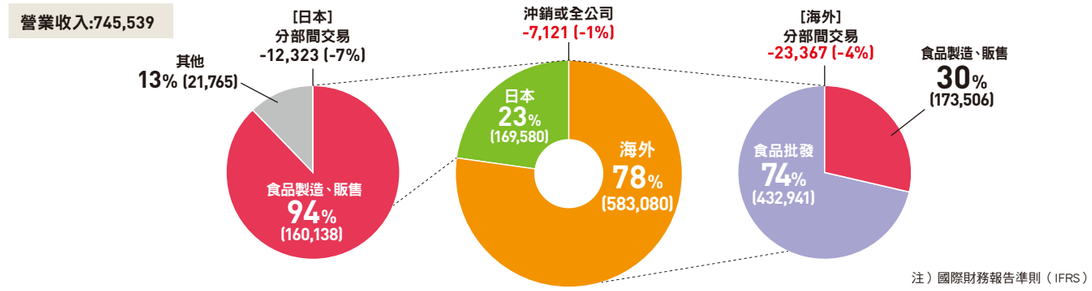
龜甲萬集團概況

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
設立時間	1917年12月7日
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
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
代表董事兼執行長CEO	中野　祥三郎
資本額	11,599百萬日圓（截至2026年3月31日）
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
營業收入（合併結算）	745,539百萬日圓（2026年3月結算）
營業利潤（合併結算）	79,512百萬日圓（2026年3月結算）
員工人數（合併結算）	7,911名（截至2026年3月31日）
會計年度	4月1日～次年3月31日

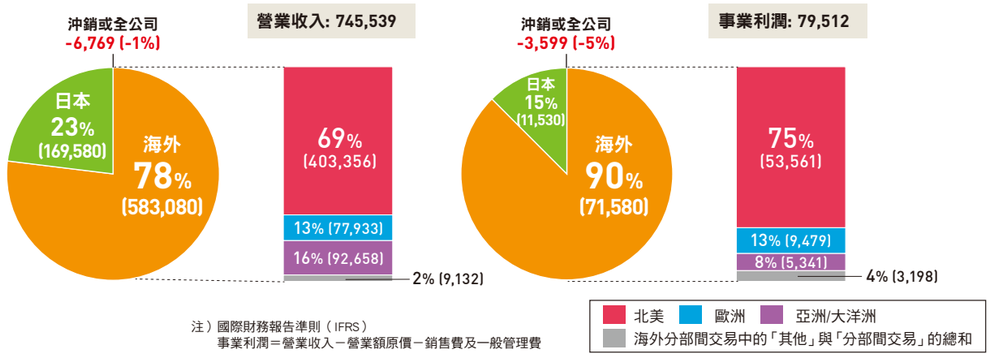
※本集團從2021年3月期的合併結算證券報告開始導入國際會計標準(IFRS).
※事業利潤是指從銷售額中扣除銷售成本,銷售費和一般管理費之後的營業利潤.

2026年度 綜合業績（單位：百萬日圓）



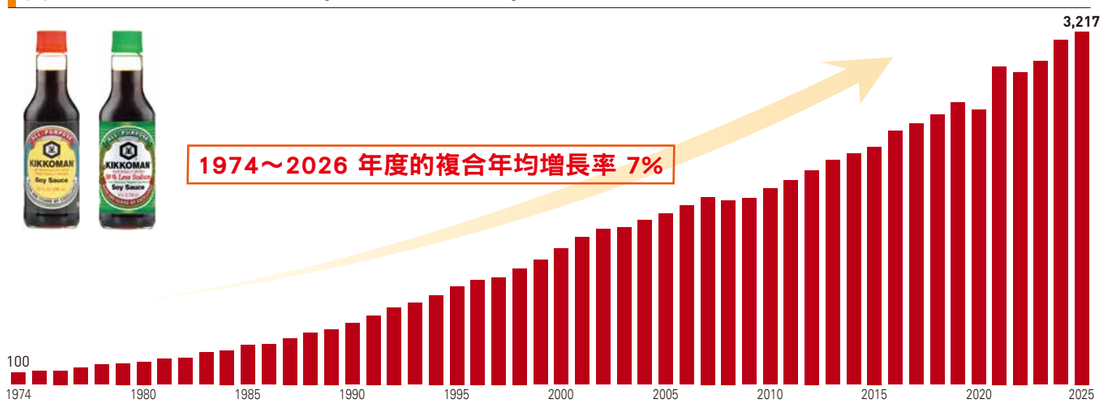
注）國際財務報告準則（IFRS）

2026年度 綜合業績｜地區別營業收入和營業利潤（單位：百萬日圓）



注）國際財務報告準則（IFRS）
事業利潤＝營業收入－營業額原價－銷售費及一般管理費

醬油類產品海外銷售趨勢（1974 ～ 2026）



注）以1974年度的銷售量視為100的指數化　資料來源：敝公司調查

龜甲萬醬油的「歷史」

300多年來對品質的承諾

龜甲萬的醬油釀造至今已有超過 300 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。



匾額貼畫「野田醬油釀造之圖」（1877年左右）



大日本物產圖冊「下總國醬油製造之圖」（1877年）



野田醬油株式會社創立時期的董事辦公室（1917年左右）

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 300 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環境，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 ”。

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

本釀造醬油中含有花香、果香、威士忌香、
咖啡香等約 300 種「香味」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。



HP HOME>Food Culture>Kikkoman Soy Sauce Museum

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。

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。

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」。

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。

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。

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。

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

日本

醬油和醬油相關調味料





誕生於千葉縣野田市的龜甲萬醬油，為了因應西日本的需求，於 1931 年在兵庫縣成立了關西工廠（現為高砂工廠）。其後於 1987 年，在北海道成立千歲工廠（現為北海道龜甲萬），因而能向日本各地提供龜甲萬醬油。

此外，還有製造醬油相關調味料，如「味露」和「醬汁」，以及僅需添加一兩種時令食材，就可輕鬆在家中製作正宗日本料理的「日式配菜調味包」等，開發出多樣以醬油為基礎的商品。

味醂



日本料理的原點裡另一個不可或缺的調味料是「本味醂」。

萬上品牌的核心是由本公司八位創始人之一的堀切紋次郎於 1814 年所開發出的清澄「白味醂」。精心挑選原料、費心勞力地慢慢發酵釀造的傳統方法，已傳承了 200 多年。

多角化經營

由於人口負成長預測未來醬油需求疲軟，因而龜甲萬於 1960 年代展開多角化經營。以可活用本公司所培育出的技術能力領域為主擴大業務，例如農產品加工和釀造技術。在這些領域，以著重於堅持材料品質和利用自然力量為宗旨來推廣業務。

Del Monte

1963 年以 Del Monte 品牌開始番茄加工事業。產品範圍從番茄汁和番茄醬，擴展到玉米加工產品和西式簡單調味料。



Manns Wines

1962 年以「用日本葡萄釀造日本葡萄酒」為使命開始 Manns Wines 葡萄酒事業。

提供各種高品質葡萄酒， 從頂級到日常，產品範圍廣泛。



豆漿事業

2008 年收購生產紀文豆漿的頂級廠商之紀文食品，作為全資子公司，進軍豆漿市場。希望成為日本第一品牌，進一步擴大對豆漿的需求。



海外

自 1957 年在北美成立銷售公司以來，龜甲萬即致力推動事業國際化。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。



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「醬油有世界各地認同的美味」。

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。

在美國，龜甲萬於 1998 年在加州開設了第二家工廠，於 2026 年在威斯康辛州傑斐遜開設了第三家工廠。如今，「Kikkoman」已成為「Soy Sauce」的代名詞，紮實地融入當地飲食文化，並不斷提供新的價值。



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

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。



歐洲一家超市的照片

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。


菲律賓的公有市場

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

印度

龜甲萬於 2020 年 9 月，在孟買成立了龜甲萬印度公司（KID），作為印度市場的進口和銷售據點。隔年 2 月正式營運。KID 著眼於印度日益流行的「印式中餐」菜餚。致力於以當地餐廳和廚師為中心，推廣龜甲萬醬油與印式中餐的絕妙搭配。


針對印度市場的龜甲萬醬油

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 15,000 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。現在，不僅在美國，在歐洲也開發和生產了新品種，並以「夢錦」品牌銷售，JFC 品牌米已成長為受世界各地喜愛的產品。

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

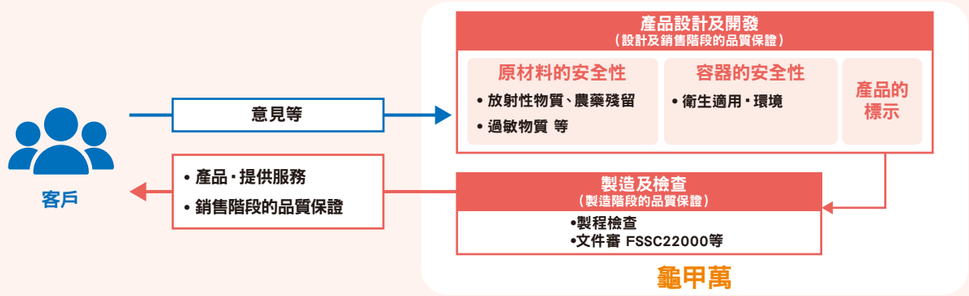
HP HOME> Quality / R&D>Quality & Safety

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。

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

作為食育活動的一個環節，我們針對小學生（主要是 3 至 4 年級學生）舉辦名為「龜甲萬醬油塾」的到校授課活動。這是一個原創項目，由龜甲萬員工扮演“醬油博士”，以寓教於樂的方式引導學生學習。在學習醬油知識的過程中，學生將有機會思考“食物”的重要性以及“如何美味地享用食物”，目前已被應用於綜合學習等課程中。

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

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。

主題
- 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。

主題
- 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。

主題
- 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　在美國支持永續農業和淡水資源相關研究



龜甲萬集團在美國的醬油生產據點 Kikkoman Foods Inc. Headquarters and Walworth, Wisconsin Plant（威斯康辛州沃爾沃思縣工廠，KFI-WIW），自 1993 年成立慈善財團 Kikkoman Foods Foundation（龜甲萬食品基金會）以來，透過捐贈來支持當地的環境和教育領域。2023 年為紀念從 KFI-WIW 出貨達 50 週年，而捐贈威斯康辛大學總計 500 萬美元，用於支持永續農業和淡水資源相關研究。這項舉措完整體現了龜甲萬集團的管理理念，旨在創造一個與自然和諧相處及永續發展的社會。

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。