

7月吉日

様御中

## 価格改定のお知らせ

株式会社 今しぼり

梅雨に入っても、一向に降らないまま梅雨明け宣言となりました。地球規模の変化が心配となる今日ごろですが、いかがおすごしですか？

平素より今しぼりをご愛顧賜り深く感謝申し上げます。株式会社 今しぼりは今年の3月末に、無事創立五周年をむかえることができました。この間皆様のご指導ご鞭撻のお陰で、製造工程や受注・発送作業など、日々改良・改善を重ね、業務全般の体制も整って参りました。これからも更に社員一丸となって、皆様に喜んでいただける会社へと邁進する所存です。

さて、本題の価格改定のお願いです。

今しぼりの商品は、ご承知の通り長い歴史の中で営々とつむがれてきた、古式天然醸造法による醤油づくりです。そして、当時の原材料は当然「国産」であり、「無農薬で栽培されたもの」でした。

他の生物と同じように、命をいただいて 命をつぐむ 暮らしが、人間の歴史でした。

食べるためには必要でない化学物質を、食べることが当たり前になったのはここ最近の話です。

自然の豊かさを求めてここに移住してきた私達の、「株式会社 今しぼり」は、創業の理念からも、この古式天然醸造法で、2年以上の手間ひまをかけて生まれる、微生物群が生きたまの「天然のもろみ」「天然のお醤油」を商品とすることを目指してきました。その作業はほとんどが手仕事で、決して短時間に、大量に製造することはできません。現代の醤油の殆どが、短時間に大量に作られている中で、高価な商品とならざるをえないのです。コロナやウクライナの戦禍で、小麦や穀物の価格も、エネルギーの対価も上がっています。加えてビン代やダンボール代の値上げ、原材料のオイルは30%もの値上げが行われました。そういう状況下で、今回の価格改定に踏み切る事となりました。

私達の思いをこめた「今しぼりの商品」を、これまで同様に温かい目でご支援いただきますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

なお、価格改定は別紙の通り9月1日より実施させていただきます。

株式会社 今しぼり  
代表取締役 多田 晃

## 今しぼり新価格表

### 22. 9月1日より実施（7月発表）

- 「生生醤油」を「生きてる醤油」に改名します。
- 価格改定に伴い、新商品「発酵パワくん まるっとセット」の発売  
(今しぼり醤油・食べる醤油3種・生きてる醤油のミニセット)
- 「育てる醤油フルセット」の中味をリニューアルいたします。  
(育てる醤油・卓上しぼり器・ビン型しぼり器ビン無・  
つくるくらし・今しぼり醤油・生きてる醤油)
- 少しですがセット割引を実施しています。

	取扱い基準	税率	新定価（税抜）
食べる醤油	食べる醤油 オリーブ&ガーリック	1.08	920
	食べる醤油 山椒&なたね油	1.08	920
	食べる醤油鷹の爪&ごま油	1.08	920
食べる醤油パウチ	食べる醤油 オリーブ&ガーリックパウチ1kg	1.08	7,980
	食べる醤油 山椒&なたね油パウチ1kg	1.08	7,980
	食べる醤油鷹の爪&ごま油パウチ1kg	1.08	7,980
育てる醤油	育てる醤油	1.1	3,360
	育てる醤油用麴	1.08	1,650
今しぼり醤油	今しぼり醤油（ビン）	1.08	920
	今しぼり醤油1000パウチ	1.08	7,980
しぼり器	卓状しぼり器	1.1	2,400
	ビン型しぼり器（ビンつき）	1.1	2,040
	ビン型しぼり器（ビンなし）	1.1	1,440
生きてる醤油	生きてる醤油120	1.08	830
育てる味噌	育てる赤味噌（一般的なお味噌です）	1.08	2,300
	育てる白味噌	1.08	2,800
セット商品	発酵パワくん まるっとセット	1.08	3,000
	食べる醤油3種ギフト	1.08	2,900
	今しぼり醤油・卓状しぼり器セット	1.1	4,400
	育てる醤油・卓上しぼり器セット	1.1	5,660
	育てる醤油・ビン型しぼり器セットビンあり	1.1	5,300
	育てる醤油・ビン型しぼり器セットビン無	1.1	4,700
	育てる醤油フルセット	1.1	8,830
	育てる紅白味噌	1.08	4,800
本	つくるくらし	1.1	420