

角長（かどちょう）

■ 角長とは

湯浅町で約 750 年以上の歴史を持つ老舗醤油蔵「角長」。日本の醤油発祥の地として知られる湯浅で、**木桶仕込み・天然醸造**という伝統製法を守り続けている数少ない蔵元です。

長い年月をかけて育まれた蔵の菌と木桶の力を活かし、深い旨味と香りを持つ醤油を今も作り続けています。その品質は国内外で高く評価され、湯浅の食文化を象徴する存在となっています。

■ 店舗紹介

角長の店舗は、湯浅の町並みに溶け込む **歴史的建造物としての価値**を持つ佇まいが魅力です。

店内では、伝統製法で仕込まれた醤油や関連商品を購入でき、観光客にも人気のスポットとなっています。

また、醤油蔵見学では、木桶や蔵の香りを体感しながら醤油づくりの奥深さを学べます。湯浅散策のハイライトとして、歴史と味わいを同時に楽しめる場所です。

角長本店

〒643-0004

和歌山県有田郡湯浅町湯浅 7



<https://www.kadocho.co.jp/index.htm>