

一 仕込ハ從來ノ水ヲ一、仕込トナルコト

(理由石炭ノ節約ノ方カノ減少、醤油ノ色澤ノ鮮明、重レ酢ノ増加風味ノ良好)

原料

一 不良ノ原料ハ絶対ニ使用セザルコト

営業上ノ故障

一 営業主ハ営業上ノ大任ノ責任ヲ店員ニ任せナカツタコト

一 営業上ニ付テハ既アル店員ヲ置カナカツタコト

一 店員カ若シテ態度及ヒ言詔カ不親切デアツタコト

一 営業主ハ單田及鉋子ノ大量生産ニ注力シ、テ店員ニ可成ノ官

業方針ヲ改メナカツタコト

容器ノ故障

原料ノ缺陷

一 最モ古イ樽ヲ使用シテハ少シコト

一 從來ノ原料ハ精製シナカツタコト

大正七年当時ニ於ケル原料及生産價格概算表

大正七年当時ノ諸味仕込高

生石壹万、八百石

諸味石壹万、二百石

使用 麴室 九室

備考 倉日ノ仕込高 參拾石

倉年仕込月數拾ヶ月

大豆 八當時 壹圓拾五升

小麦 八當時 壹圓拾五升

諸味原料價格 金拾參圓

六拾錢也

備考

大正七年ノ利益生産高及價格

樽數 拾壹萬、四百拾樽也

價格 壹百、八萬、四百拾圓

備考

倉年ノ仕込高ヲ 壹石ニ付 八分、ダレト

見續リ換算ス 價格 壹石ニ付 九圓、ト見續ル