

Le Groupe Kikkoman – Rétrospective historique

La sauce soja a été inventée en Chine il y a plus de 2 500 ans. Elle est arrivée au Japon au VI^{ème} siècle, grâce à une communauté religieuse bouddhiste qui avait interdit la consommation de viande et de sauces à base de viande et qui a importé la sauce soja chinoise au Japon. En ajoutant du blé à la sauce, on y donna naissance à la fameuse sauce soja japonaise.

La sauce soja importée de Chine fut très vite appréciée au Japon, car elle rehaussait le goût de la nourriture à base de riz plutôt monotone à l'époque. Par ailleurs, on constata que la sauce soja permettait de conserver plus longtemps les aliments. Plusieurs essais à partir de la sauce soja chinoise, fabriquée essentiellement à partir de graines de soja, d'eau et de sel, ont permis la création de la sauce soja japonaise. En ajoutant la même quantité de blé que celle de graines de soja, on améliorait considérablement le goût, l'arôme et la couleur de la sauce soja.

L'histoire de la société Kikkoman

L'histoire de l'entreprise Kikkoman a débuté peu après, lorsque les familles Mogi et Takanashi de Noda ont commencé à produire la sauce soja naturellement fermentée. La situation favorable de l'entreprise sur les berges du fleuve Edo facilitait à la fois l'accès aisé aux matières premières et la livraison rapide des produits vers la ville en pleine croissance d'Edo, aujourd'hui Tokyo. Par son goût harmonieux issu d'un mode de fabrication naturel (procédé de fermentation naturel), la sauce soja Kikkoman a acquis avec le temps une reconnaissance et une popularité grandissantes. Outre ses lettres de noblesse à la table du Shogun et des maisons impériales japonaises, elle a obtenu différents prix lors de l'Exposition Universelle de Vienne en 1873 et de l'Exposition d'Amsterdam en 1881. Le nom de Kikkoman est aujourd'hui plus que jamais synonyme de sauce soja naturellement fermentée de premier choix.

La signification du logo Kikkoman

300 ans après que leurs ancêtres eurent commencé à produire la sauce soja naturellement fermentée, les familles Mogi et Takanashi fondèrent leur entreprise familiale en 1917 sous le

nom de Noda Shoyu Co. Ltd. La société changea ensuite de nom pour s'appeler en 1964 Kikkoman Shoyu Co. Ltd, puis en 1980 Kikkoman Corporation.

kikko signifie en japonais carapace de tortue et *man* veut dire 10 000. Ces termes se reflètent dans le logo de Kikkoman. L'hexagone symbolise la carapace d'une tortue, avec à l'intérieur l'idéogramme japonais signifiant 10 000. D'après la tradition japonaise, la tortue est censée vivre 10 000 ans et elle est le symbole du bonheur et de la longévité. Deux objectifs poursuivis par toute entreprise. Aussi les familles fondatrices Mogi et Takanashi ont-elles choisi Kikkoman comme nom de marque pour leurs sauces soja avant de l'adopter plus tard comme raison sociale.

Kikkoman de nos jours

La sauce soja Kikkoman est fabriquée au Japon, aux Etats-Unis, à Singapour, à Taiwan, en Chine et aux Pays-Bas, selon une ancienne recette traditionnelle japonaise. Kikkoman est aujourd'hui encore fournisseur de la Cour de l'Empereur du Japon.

Le président et CEO de Kikkoman, Yuzaburo Mogi, et la ministre des affaires étrangères néerlandaise, Anneke van Dok-van Weele, ont posé le 15 avril 1996 la première pierre du premier site de production européen de sauce soja naturellement fermentée à Hoogezand-Sappemeer, aux Pays-Bas. La demande européenne de sauce soja naturellement fermentée Kikkoman est couverte par ce site depuis octobre 1997.

Kikkoman, plus qu'une simple sauce soja

Bien que la sauce soja continue d'être produite aujourd'hui encore à Noda et qu'elle constitue toujours le produit phare de Kikkoman, la société a franchi depuis longtemps les rives de l'Edo. L'entreprise possède plusieurs filiales au Japon et à l'étranger qui opèrent dans des secteurs aussi variés que les produits pharmaceutiques, les vins, les clubs de sport, les jus de fruits et produits à base de tomates, la restauration ainsi que le commerce, et notamment le commerce de gros de produits alimentaires asiatiques.

Kikkoman, spécialiste mondial de la sauce soja

Kikkoman, leader du marché mondial de la sauce soja, fabrique de la sauce soja naturellement fermentée depuis plus de 300 ans, selon la recette japonaise authentique. La marque Kikkoman est synonyme de qualité exceptionnelle et de compétence unique de fabrication. Kikkoman se révèle indispensable à tous les amateurs de cuisine qui n'utilisent que des ingrédients auxquels ils peuvent faire confiance. La filiale européenne, Kikkoman Trading Europe est basée à Düsseldorf. Les produits commercialisés en Europe sont fabriqués depuis 1997 par l'usine néerlandaise du groupe, à Sappemeer. La capacité de production de l'usine est passée de 4 millions de litres à 14 millions de litres actuellement.