

酱油を見つけて 酱油を知り 酱油を楽しむ本

酱油本

A4変型判 128頁 定価:1,400円+税
出版社:株式会社 玄光社 www.genkoshsha.co.jp/shoyu/
ISBN 978-4-7683-0617-8

酱油の基礎知識・63社の酱油の造り手紹介。酱油の美味しさ探訪など、全部酱油。ひたすら酱油な一冊です。

株式会社 伝統デザイン工房 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町5-4-8 tel 027-225-0012 www.s-shoyu.com





醸造蔵一覧

今までに何種類の醤油を使つたことがありますか？

岩手県 佐々長醸造	秋田県 石孫本店	岩手県 八木澤商店	茨城県 上木醤油	群馬県 有田屋
群馬県 岡直三郎商店	埼玉県 弓削多醤油	埼玉県 笛木醤油	千葉県 タイヘイ	千葉県 宮醤油店
東京都 近藤醸造	神奈川県 横浜醤油	静岡県 天野醤油	静岡県 宗醤油醸造	長野県 大久保醸造店
福井県 野村醤油	富山県 畠醸造	岐阜県 山川醸造	愛知県 日東醸造	愛知県 丸又商店

愛知県 南蔵商店	愛知県 七福醸造	三重県 福岡醤油店	和歌山県 カネイワ醤油本店	奈良県 片上醤油
奈良県 井上本店	滋賀県 かくみや醤油	滋賀県 遠藤醤油	京都府 澤井醤油本店	兵庫県 足立醸造
兵庫県 末廣醤油	香川県 ヤマロク醤油	香川県 ヤマヒサ	徳島県 福寿醤油	岡山県 鷹取醤油
広島県 岡本醤油醸造場	島根県 森田醤油	山口県 桑田醤油	福岡県 ミツル醤油醸造元	熊本県 橋本醤油
「表紙の写真」	宮崎県 森田醤油 島根県仁多郡奥出雲町	長友味噌醤油	森田醤油 島根県仁多郡奥出雲町	目 指すのは「子供から大人まで食べ続けて安全な醤油」。 開発時、ぽん酢を作るために仕入れていた「だし」を分析すると、鰯以外の原料も使用されていることがわかった。「息子がそのだしを飲もうとしたと時、ちょっと待てと止めてしまったんです」と森田郁史さん。それまでのレシピを全て破棄し、原料を国産に変えた。だしは素材を取り寄せて自社で煮出すので製造現場にはよい香りが立ち上っている。儲けのみを考えた商売とは真逆のスタンスに「まあ、お遊びですよ」と森田さんは笑って答える。(『醤油本』の蔵元紹介分から抜粋)

醤油の種類

この6種を知ることが「自分好みの味」への近道



素材を活かす NO.1選手

愛知県碧南市が主産地で淡口
よりさらに淡い琥珀色の醤油。
主原料が小麦で、甘みが強く
香りに特徴があり、お吸い物
や茶碗蒸しなどの料理に。



琥珀色とすっきりした味は、素材の色と味を活かしたい豆ごはんや卵焼きにおすすめ。



素材の色を活かしながら、うまいもプラス。出汁と合わせて、お吸い物や煮びたしに。



甘さを活かした使い方を探すのも楽しい。白身のお刺身や焼きおにぎり、卵かけご飯に。

料理上手には 懐かしい甘さか？ 欠かせない 甘さに驚きか？

西日本でお馴染みの淡い色の醤油。煮物やお吸い物など素材の色やだしの風味を大切にしたい料理に。塩やレモンの代わりとしてのかけ醤油としても。

濃口醤油をベースに甘みをつけたタイプで、九州や北陸の地域では一般的な存在です。海岸沿いの地域ほど甘みが増してくる傾向があります。



十人十色の 醤油選び



出荷量No.1の 人気者醤油

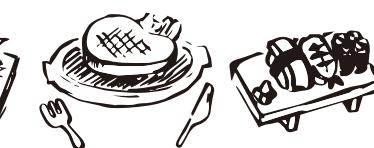
全国の出荷量の8割が濃口醤油で一般的な醤油とされています。新鮮なものは綺麗な赤褐色をしており、香ばしい香りを有している万能タイプ。



醤油といえばこれ。数ある濃口ですが、銘柄ごとに思いのほか味が違うことに驚きます。



お刺身におすすめ。ソースの代わりとしてフライや肉料理に、料理の隠し味としても活躍。



独特の風味を持つ、濃厚でうま
みたっぷりの醤油。お肉やお刺
身など素材に負けません。

濃厚料理の 〆の一滴に

熟成期間の長い濃厚な醤油。つけ醤油として万人受けする傾向があります。濃口は塩水で仕込みますが、再仕込は塩水の代わりに醤油を使い仕込みます。

濃厚さと
「うま味」はNo.1

醤油のつくり方

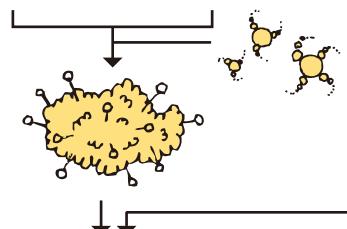
① 原料処理

力ちカチの材料をほくほくにしたり、溶かすことで、菌が材料を醸し、美味しいに変身しやすくなります。



② 麹造り

醤油造りで一番重要な工程です。原材料に種麹を混ぜ、製麹機に入れます。麹菌が繁殖し、原材料を醸す元「酵素」が産み出されます。



③ 諸味作り

塩水と麹を容器に入れ、長時間かけて乳酸菌や酵母菌が大豆や小麦を醸します。材料が醸されるとどろどろの液体に変わり、色や香りや旨味が出てきます。



④ 圧搾

いよいよ醤油を搾り出します。桶から取り出したちろみを布に入れ、上からじっくりと圧をかけていきます。焦りは雑味の元。ゆっくり数日かけて。



火入れも
技術が必要

⑤ 火入れ・ろ過

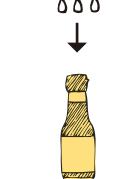
搾り出た醤油はまだ菌が生きてるので、そのままにしておくと、品質が変化したり、発酵して蓋が飛ぶ恐れがあるので、熱を加えたりろ過をします。



やっと完成！

⑥ 瓶詰めして製品に

蔵元では女性も大活躍。例えば瓶詰めやラベル貼り。男仕事から繊細な作業が得意なお母さんにバトンパスされ、愛情に包まれてようやく醤油が完成します。



醤油の保存方法



醤油は時間が経つにつれて、酸化してしまいます。黒ずんできて苦味とえぐみが・・・

開封後

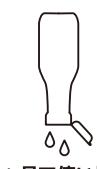


開封前



開封後 沐浴するの醤油
開封前 もびです。の原因
後は色たり。は酸化
は冷がり、ま
は冷暗濃度で、ま
蔵庫保な温酸素して
の管りの直にし
中いま中射触ま
でたすに日れう
だ。置光る最
き開いをこ

開封後



開封前

容器の材質	賞味期限までの期間		
	濃口 再仕込 溜	淡口	白
ペットボトル	18	12	-
ガラス瓶	24	18	8

単位:月

い合よ美す。賞醤
切もし味。味油
る。もしした期の
の開短いだが類
が封く期が設と
お後設間「設と
勧は定一社さ
めーしのれに
でかして醤てよ
す月いて左油い
でる左油いがま
使場表がま

密封ボトル



ペットボトル



ガラス瓶



密封ボトルにく、ガラ
最近かツい酸化瓶
は開酸ボトといには酸
化がルわよ酸素
進むのれる影響を
この合います。受け
にくとも。わ。く。
い。わ。



*より詳しく知りたい方は「醤油本」をぜひご覧ください。詳細は本冊子の裏表紙に。

場所

期間

容器

濃口醤油

全国の出荷量の8割が濃口醤油で一般的な醤油とされています
新鮮なものは綺麗な赤褐色をしており 香ばしい香りを有している万能タイプ



01
桶仕込の国産有機JAS認証醤油
兵庫県 小さな国産有機醤油（足立醸造）
2012年に高さ4mの大桶を導入したのは全量桶仕込みにする決意。かけ醤油にも煮物にも使いやすい。油揚げを焼いてひとかけ。



02
二年熟成はしょっぱさの感覚が違う
群馬県 丸大豆仕込天然醸造醤油（有田屋）
1832年創業。国産大豆と小麦を使用し人の都合で造らない醤油を目指し2年間熟成。しょっぱ過ぎず炒め物の味付けにぴったり。



04
石孫本店に機械はありません
秋田県 百寿（石孫本店）
窯炉裏の炭火と麺蓋による仕込みは同業者もびっくり。昔ながらの醤油という表現がぴったり。熱々のじゃがいもをパターと醤油で。



07
創業200年の蔵が木桶仕込み
群馬県 ほんいち醤油一番しづ（岡直三郎商店）
1787年創業で100本以上の木桶が並ぶ蔵。有機栽培された大豆と小麦を木桶で熟成。炒め物には、仕上げにさっと回しかけて。



09
東京唯一の醸造蔵がうまい味を追求
東京都 五郎兵衛醤油（近藤醸造）
三代目が代々伝わる造りの杵を集めた特別仕様。仕込み塩水を極限まで少なくしてうまい味を凝縮。醤油味の焼きそばもなかなかです。



11
ほんのり感じる甘みは米が決め手
岩手県 生醤油（佐々長醸造）
岩手県産ナンブシロメの大豆と仕込み水に早池峰露水を使って熟成。原料に米を使うことも特徴。あっさりとした濃口で、米の甘味も。



20
千葉県で一番南に位置する醸造蔵
千葉県 かずさむらさき丸大豆醤油（宮醤油店）
1834年創業の老舗。温暖な気候と良質な水の恵を受けて、丸大豆を木桶で熟成させた濃口醤油。まろやかなので様々な料理に。



21
コクのある超特選醤油はお刺身で
千葉県 さしみ醤油（宮醤油店）
JAS規格でいう超特選。煮物にはもったいない？その名の通りお刺身やお寿司を食べるために作られた、とてもコクのあるお醤油。



24
常温で保管ができる生の醤油
島根県 丸大豆生醤油（森田醸油）
膜濾過で酵母は取り除くことで常温保存が可能。酵素が素材を柔らかくし旨みをアップ。国産の大豆、小麦、天日塩を原料に使用。

25

岩手産丸大豆と小麦で仕込みました

岩手県 丸むらさき（八木澤商店）
明るい色をした、とてもまろやかな濃口醤油。素材をいかすかけ醤油として、焼きおにぎりや焼きとうもろこしに使って香ばしく。

**28**

昔ながらの桶で仕込んだ天然醸造醤油
埼玉県 木桶仕込しょうゆ（弓削多醸油）
国産大豆・小麦を木桶仕込み。運営する醸造王国では工場見学や搾りの体験も可能です。薄めても大丈夫と、ラーメン店主にも人気。

29**31****35**

福井県大野産の青大豆が使いたい
福井県 青豆しょうゆ（野村醸油）
青大豆は収穫量が少なく高価。それでも地元産原料で醤油を仕込みたくて造りました。炒め物に使うと、豆の独特な風味がコクに。

42**44**

黒大豆原料で あっさりとキレが共存

香川県 菊醤（ヤマロク醸油）
丹波黒豆を使い、あっさりキレのある旨みと、口の中でほんのり香る甘みとコクを引き出しました。香り高く美しい色を楽しんで。

**45****46****48**

焼餅や焼肉に使える上級者向け
奈良県 青大豆醤油（片上醸油）
北海道ルツフームの、栽培が難しく収穫を手作業で行う貴重な青大豆を使用。すき焼きに使うと独特の風味がコクに変わります。

51		55		60	
岡本さんの醤油愛が伝わってきます 広島県 本仕込み熟成二年（岡本醤油） 真夏の暑い蔵の中で、手作業で諸味を攪拌。国産大豆、小麦を使用し丁寧に造った醤油。2年間じっくり熟成させたまろやかな味。		昔ながらの麹蓋仕込みだから幻の醤 富山県 幻 醤（烟醸造） 富山県産大豆・国産小麦・沖縄産の塩と全て国産原料。伝統的な麹蓋による仕込みが珍しい。濃厚なのでしっかり味をつけたい素材に。			
61		62		木桶で熟成させた減塩醤油 埼玉県 金笛減塩醤油（笛木醤油） 昭和55年発売のロングセラーな減塩醤油。木桶で熟成させたうま味たっぷりの醤油をベースに食塩だけを50%カット。	
肉も野菜も魚も甘味が増す。故に旨い。 静岡県 栄 醤油（栄醤油醸造） 国産大豆と木桶と天然醸造。栄醤油にとっての当たり前を続けて二百年。創業は寛政七年。香りが良く、いろいろな用途に使える。		黒大豆で仕込んだ醤油は珍しい存在 奈良県 イゲタ 黒豆醤油（井上本店） 国産の黒大豆を原料に使うことは、半端な覺悟ではできません。レンガ造りの蔵で二年熟成させた一本。あっさりと優しい味わい。			
72	 若き造り手が挑んだ渾身の一滴	64		みりん加えてしょっぱさを抑える 和歌山県 天然醸造醤油（カネイワ醤油） 塩角をとってまろやかさを出すために少量の味噌をプラス。和歌山県ではこのタイプが多いそう。煮物に使っても黒くなりません。	
65		75		徳島でつくる国産大豆の二年熟成 徳島県 福寿醤油 二年仕込み（福寿醤油） 甘い醤油が好まれる四国で、シンプルな醤油を造り続ける蔵。国内産丸大豆と小麦、天日塩を杉木桶で仕込む、すっきりとした味わい。	 醤油の贈り物



さいしこみしおゆ
再仕込醤油

熟成期間の長い濃厚な醤油
「刺身にはどの醤油？」と聞かれたらオススメしたい醤油です
つけ醤油として万人受けする傾向があります

塩水の代わりに 醤油 で仕込む
使用する原料も熟成期間も長くなりますが
うま味が凝縮した醤油になります

03
白皿に漆黒がよく映える三年熟成
群馬県 さいしこみしおゆ（有田屋）
1832年創業。国産大豆と小麦を使用し天然醸造で三年間。市販のカレールーやレトルトカレーに少量かけて香りと風味をプラス。

08
創業200年の
蔵が木桶仕込み
群馬県 ほんいち醤油・二段仕込（岡直三郎商店）
1787年創業で100本以上の木桶が並ぶ蔵。有機栽培された大豆と小麦を木桶で熟成。マヨネーズと混ぜて、ディップソースに。

14
茨城県大豆で濃厚でまろやかな味
茨城県 三年熟成（上木醤油）
三年熟成による深い香味と塩味を感じさせない濃厚な味。大豆・小麦は茨城県産。チャーハンの仕上げに使って風味と旨味をプラス。

23
木桶で三年間熟成させた天然醸造
島根県 三年熟成しおゆ（森田醤油）
森田さんのテーマは、子供から大人まで食べ続けて安全な醤油。原材料にもこだわりが。炒め物の仕上げに使ってコクと旨味をプラス。

33
この濃厚さはステーキにも負けない
奈良県 重ね仕込み醤油（片上醤油）
再仕込みの中でもトップクラスに濃厚で、お肉におすすめ。どっしりした味わいは素材に負けません。肉料理のソースやつけ醤油に。

37
濃厚でありながら
香りが美しい
長野県 甘露醤油（大久保醸造店）
一年醸造の諸味に醤油麹を加え、更に米糀を追加。濃厚で香り高く、発酵の奥深さを実感できる醤油。まずはつけ、かけ醤油で。

39
京都でつくる濃厚な再仕込み
京都府 二度熟成醤油（澤井醤油）
1879年創業の京町家の蔵元。京都といえば淡口、でもうま味凝縮の醤油ならこれ。煮物をじっくり煮ると、うま味がありまろやか。

41
濃厚でありながらあっさりすっきり
静岡県 甘露しおゆ（天野醤油）
二年以上熟成させてうま味をぎゅっと凝縮。富士山麓の銀名水を使用した、すっきりした再仕込み。野菜を使った炒め物の仕上げに。

47
150本超の桶を持つ小豆島の老舗
香川県 豆しょう（ヤマヒサ）
桶の保有数は日本屈指。国内産の大豆と小麦を使用し、小豆島の環境と杉の大桶でじっくり熟成。とても香りの良い再仕込み。

43
バニラアイスに
かけても美味
香川県 鶴醤（ヤマロク醤油）
管理の行き届いた長期熟成だからこの芳香な香り、深いコクとまろやかさを実現。脂のある刺身に合い、バニラアイスでみたらし風に。

52
岡本さんの醤油への
愛は計り知れない
広島県 二段仕込み熟成三年（岡本醤油）
フェリーでしか行けない大崎上島。木桶で三年熟成の再仕込みはクセがなく使いやすい。フライにソース代わりに使ってさっぱりと。

63
濃厚さと切れ味の良さのバランス
奈良県 イゲタ濃厚醤油（井上本店）
国産原料へのこだわりと一味違う醤油造りへの好奇心にあふれています。濃厚だけキレが良い。肉料理に合わせてみてください。

80
若き造り手が
挑んだ渾身の一滴
福岡県 生成り、さいしこみ（ミツル醤油）
まったく希釈せず搾ったまんまの醤油に麹に加えて再仕込み。大豆、小麦は福岡県糸島市産。塩は佐賀と沖縄産。

うすくちしょうゆ
淡口醤油

西日本でお馴染みの淡い色の醤油
煮物やお吸い物など素材の色や風味を大切にしたい料理に
料理上手には欠かせない

06  和風料理に 使っていただきたい <small>香川県 天然醸造うすくち生醤油(正金醤油) 120本の桶を有する小豆島の蔵元。国産の大豆と小麦を原料に木桶仕込みの淡口醤油。謙虚で控えめ。だからこそその存在感。</small>	16  かけ醤油に徹して 素材を活かす淡口 <small>兵庫県 淡紫(末廣醤油) 淡口醤油の老舗が、米麹を使ってまろやかな甘みのある醤油に仕上げました。素材の味と色を引き立てるかけ醤油・つけ醤油として。</small>
18  <small>淡口の未経験者は一度はお試しを</small> <small>兵庫県 龍野本造りうすくちしょうゆ(末廣醤油) 国産大豆・小麦を使った、正統派の淡口醤油。関西風だし巻き卵、茶碗蒸しや煮物など、素材の味と色を活かしたい料理にぴったり。</small>	32  <small>うま味重視の淡口を目指しました!</small> <small>奈良県 うすくち天然醸造醤油(片上醤油) うま味が少ないという淡口の弱点克服に片上さんが挑戦、うま味の強い淡口を作りました。大豆の甘味のある濃厚なお豆腐にかけて。</small>
40  <small>茶碗蒸しやお吸物の魅力を倍増</small> <small>京都府 都淡口(澤井醤油) 1879年創業の蔵元が手がける老舗料亭愛用の銘柄。甘味を加えた淡口、お吸物や茶碗蒸しが定番ですが、梅干と葉味のせ冷奴に。</small>	38  <small>高貴な香りと 透明感にうつとり</small> <small>長野県 紫大尽(大久保醸造店) 色の美しさと澄んだ香りは特筆。色と香りを大切にする料理に使いたい。白いご飯に鰯節と海苔と醤油、お湯で贅沢なお茶漬けに。</small>

甘口醤油

甘い醤油が郷土の味になっている地域があります。
ある方には懐かしい味。ある方には新しい味。

特に九州の醤油は甘く
南に行くほど甘さが増します

54  <small>離乳食に使うと子供がグリメに</small> <small>滋賀県 かくみや醤油 淡口(かくみや醤油) 淡口としては珍しい三年の長期熟成。自然な甘みづけなので、いろいろな料理に使えます。出汁と合わせて、美味しい煮びたしに。</small>	36  <small>北陸地方の方にはお馴染みの味</small> <small>福井県 大野のおしょうゆ(野村醤油) 名水のまち「越前おおの」で愛され続ける甘いタイプの醤油。甘味と香ばしさが美味しい、焼きおにぎりや、白身魚のお刺身にどうぞ。</small>	49  <small>初めて甘口の醤油を試すならこれ</small> <small>三重県 はさめず(福岡醤油店) 甘い醤油は三重県では珍しい存在。美味しいを追求した味に、伊賀市に併む店舗は平日でも大盛況。白身魚の刺身や卵かけごはんに。</small>
79  <small>富山県でお馴染みのがこの甘さ</small> <small>富山県 いなか醤油(烟醸造) 海に近い地域ほど、甘さが増していくそうです。富山県で一般的に好まれる甘いタイプの醤油。白身魚のお刺身や焼きおにぎりに。</small>	56  <small>まろやかさと甘さの岡山県醤油</small> <small>岡山県 ふしげいち桐(鷹取醤油) 若いスタッフが多く、活気に溢れている蔵。甘いタイプで、色が濃いのも特徴です。酢、砂糖、だしを加えてまろやかな三杯酔に。</small>	66  <small>この甘い醤油は九州ならではの味</small> <small>宮崎県 カネナしう(長友味噌醤油) 宮崎・青島の自然の中で造られた、九州独特の甘い醤油。好き嫌いは分かれますが、九州のお醤油をと指名買いされる方も多い銘柄。</small>
68  <small>一年半熟成の諸味による甘口醤油</small> <small>山口県 マルクワ醤油(桑田醤油) 山口県産小麦を使って、地元愛たっぷり。醸造元の女将さん直伝の使い方、コロッケの味付けに使ってじゃがいもの甘味をアップ。</small>	71  <small>この甘い醤油は九州ならではの味</small> <small>宮崎県 カネナしう(長友味噌醤油) 宮崎・青島の自然の中で造られた、九州独特の甘い醤油。好き嫌いは分かれますが、九州のお醤油をと指名買いされる方も多い銘柄。</small>	

溜醤油

濃厚さと「うま味」は No.1
少量を「かけ醤油」で使って贅沢気分

主原料は大豆

味噌玉 つぶしてお団子状にする

仕込み水少なく長期熟成
製法は味噌に近く、重石をのせます

きびき 生引 底に溜まった醤油をひきだす

火入れ ピン詰め

圧搾 諸味を搾って醤油にする

少量の小麦を使う場合もあり

26



濃口換算で三分の一の生産量
岐阜県 みのび（山川醸造）
濃口と比べ仕込水が少なく濃厚でうま味が凝縮。名古屋地域の1000以上の飲食店が好む味。煮物は濃口とたまりのダブル使いで。

34



諸味の攪拌できる限界に挑戦
奈良県 自家用たまり（片上醸造）
大豆比率は多く、仕込水は限界まで少なく。濃口醤油の製法で、自分のためにつくったから、自家用。うま味が凝縮されています。

50



とにかく濃厚 热烈なファン多し
愛知県 尾張のたまり（丸又商店）
原材料は大豆・塩のみでとてもシンプル。愛知県産大豆100%を木桶で三年熟成。独特な風味を持ち、ハマる方はハマる濃厚さ。

76



濃いだけじゃない 溜って美味しい
愛知県 つれそい（南蔵商店）
溜りは濃くどろっとしている、という認識をくつがえす軽やかさ。さらっとしていて色も明るいですが、独特のうまみはたっぷり。

白醤油

かけて使うより調理に使ってほしい
素材を活かす No.1 選手

主原料は小麦
色が淡く、ほんのり甘い

きびき 生引 醤油をひきだす

火入れ ピン詰め

麴 こしげ 麹

もろみ 諸味

少量の大豆

醤油をひきだして火入れはしない

73



素材を活かすに右に出るものなし

愛知県 しろたまり（日東醸造）

昔の白醤油を追求し、仕込水を半分にして原料から大豆を抜きました。良質の水を求めて辿り着いた山里の足助仕込蔵で造られます。



77



味も品質もプレミアムな白だし

愛知県 料亭白だし（七福醸造）

有機白しょうゆと、こだわり原料からとっただしをたっぷり使った濃縮タイプのだし醤油。お好きな味に薄めて、さまざまな料理に。



醤油加工品



05



料理好きの想像力をかきたてます

秋田県 みそたまり（石孫本店）

天然醸造味噌の発酵・熟成中に分離する液体。自然に滴り落ちたものを使い澄んだ琥珀色に。肉を焼く前に少し漬けこんで柔らかく。



12



かつお節たっぷりの正統派つゆ

岩手県 つ ゆ（佐々長醸造）

原材料は素材のみ。蔵にはダシをとった後の鰯節が山積みに。化学調味料を使わず、かつおだしをたっぷり加えた濃縮タイプのつゆ。



13



昔の贅沢。バターしょうゆご飯。

群馬県 バタめししょうゆ（有田屋）

有田屋の湯浅家に代々愛されてきたバター醤油ご飯、そのレシピを商品化しました。バター好きにおすすめ。温かいご飯でお試しを。



15



鰯だし

うちの卵が美味しいと養鶏農家絶賛

茨城県 卵に醤油（上ホ醤油）

鰯だしたっぷり、卵かけご飯のために造られただし醤油。ゆで卵や卵焼き、おひたしなど、塩分控えめのかけ醤油としても使えます。



70



昆布だし

少し甘めで昆布だし。九州ですから!

熊本県 玉子ごはん専用（橋本醸造）

まろやかな昆布だしのうまい、オリゴ糖による優しい甘みが特徴。子供が元気いっぱい朝ご飯を食べるようとの思いで造りました。



10



天然ゆず果汁たっぷりで香りよし

東京都 ゆずぽん酢（近藤醸造）

東京唯一の醤油醸造蔵のぽん酢は、本醸造醤油にたっぷりの天然ゆず果汁で香りも良し。豚バラ肉ともやしの冷しゃぶをさっぱりと。



22



自分の息子のために造ったぽん酢

島根県 手造りぽん酢（森田醸油）

だいだい・すだち・ゆずを使った甘過ぎないぽん酢。自分の目で確かめた素材だけを厳選。鍋料理はもちろん鰯のたたきにけても。



69



驚異の柑橘汁50%以上のぽん酢

山口県 柑ぽんず（桑田醸油）

ふぐ料理で有名な山口県には欠かせない存在。醸造酢を使わずに半分以上は柑橘汁でできています。鰯だしと昆布も入って風味良く。



27



超濃厚で甘くてお洒落なだし醤油

岐阜県 漆 黒（山川醸造）

醤油に鰯・椎茸だしを加えた濃厚なだし醤油。好みに薄めて煮物や麺つゆに、ピーマン肉詰めやアボカドにはそのままかけて使えます。



17



黒豆味噌の上澄みと丸大豆の醤油

兵庫県 京丹波六右エ門（末廣醤油）

丹波黒大豆のみそたまりと天然醸造醤油をブレンド。香り高く、まろやかな甘みとコクのある醤油。肉料理の下味や、味付けとして。



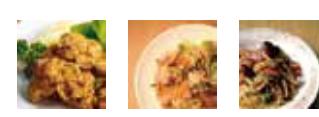
67



BINの中には 実物のににくに入り

岡山県 ににくに醤油（鷹取醤油）

青森県田子産の生ににくを、粒のまま二ヶ月間漬け込みました。ににくの風味がしっかりしているので、唐揚げなどの下味や炒め物など用途は幅広く、ににく風味をお手軽に。



57



料理の腕が上がってしまうだし醤油

兵庫県 小さなだししょうゆ（足立醸造）

有機醤油ベースにこだわりの素材を合わせて。鰯だしと能登のいか魚醤、喜界島粗糖と三河みりん。好みに薄めていろいろな料理に。



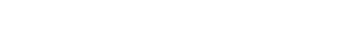
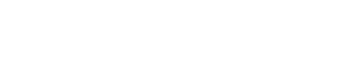
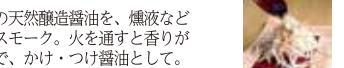
58



遠藤さんは醤油を造って半世紀

滋賀県 おつけもん（遠藤醤油）

丁稚奉公から半世紀が経っても遠藤さんはまだまだ現役。杉桶仕込みの醤油をベースにしただし醤油。かけ醤油としておひたしにも。



74



醤油を直接スモークした燻製醤油

兵庫県 薫 紫（末廣醤油）

国産大豆・小麦の天然醸造醤油を、燻液などを使用せず直接スモーク。火を通すと香りが飛んでしまうので、かけ・つけ醤油として。

