

職人  
醤油

醤油をみつけて 醤油を知り 醤油を楽しむ本

# 醤油本

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

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

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](http://www.s-shoyu.com)



# 職人醤油

vol.06





















# 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て柔らかく。



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鰹節が山積み。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



鰹だし

うちの卵が美味いと養鶏農家絶賛

茨城県 卵に醤油 (上ホ醤油)

鰹だしたっぷり、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 (橋本醤油)

まろやかな昆布だしのうまみ、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に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 ゆずばん酢 (近藤醸造)

東京唯一の醤油醸造蔵のばん酢は、本醸造醤油にたっぷりの天然ゆず果汁で香りもよし。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ばん酢

島根県 手造りばん酢 (森田醤油)

だいたい・すだち・ゆずを使った甘過ぎないばん酢。自分の目で確かめた素材だけを厳選。鍋料理はもちろん鰹のたたきにつけても。



69



驚異の橙果汁50%以上のばん酢

山口県 橙ばんず (桑田醤油)

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橙果汁でできています。鰹だしと昆布も入って風味良く。



17



醤油を変えて  
ひと味違う美味しさ

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

