

おすすめの醤油レシピ 教えてください

- 1 「#職人醤油」を付けてツイート
- 2 メールで送信 info@s-shoyu.com



醤油を楽しむレシピサイト
醤油の料理帖 に掲載させていただきます。
www.s-shoyu.com/cook/

もっと醤油を知りたい方へ



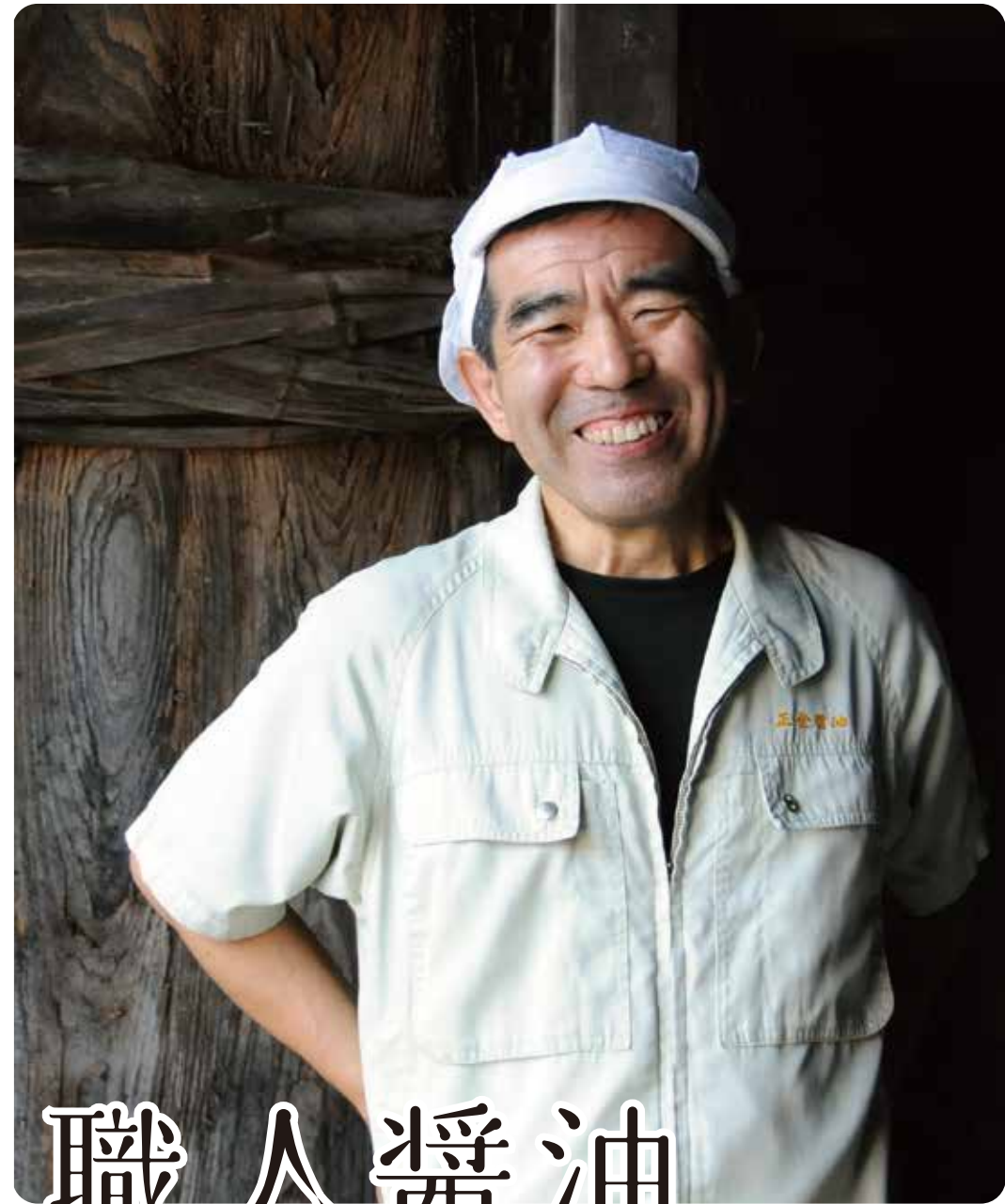
醤油を見つけて 醤油を知り 醤油を楽しむ本

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/
 ISBN 978-4-7683-0617-8



webストア www.s-shoyu.com
 前橋本店 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町5-4-8 tel 027-225-0012
 松屋銀座店 〒104-8130 東京都中央区銀座3-6-1 地下2階 tel 03-3567-1211(大代表)



職人醤油

vol.07



中国

日本海側は特に甘い醤油が好まれる傾向が強い。また、山口県を含めて再仕込み醤油の甘いタイプが好まれる地域も多い。



山口県 桑田醤油 島根県 森田醤油 広島県 岡本醤油醸造場



岡山県 鷹取醤油

- 醤油出荷量（平成25年度）
- 1位 千葉県 282,437kℓ (35.6%)
- 2位 兵庫県 118,298kℓ (14.9%)
- 3位 愛知県 52,441kℓ (6.6%)
- 4位 群馬県 44,138kℓ (5.5%)
- 5位 香川県 40,693kℓ (5.1%)

九州

甘い醤油が好まれる。特に南に行くほど甘さが増してくる傾向があり、宮崎県の南部や鹿児島県などは特に甘いといわれている。



熊本県 橋本醤油 福岡県 ミツル醤油醸造元 宮崎県 長友味噌醤油

甘い醤油が好まれる理由

各地になぜ甘い醤油が浸透したのか、はっきりしたことは分からない。甘口代表の地である九州では焼酎に甘口醤油が合うから、出島のオランダ貿易で砂糖がたくさん輸入されたからなど諸説ある。そんな甘口に親しむ家庭にお邪魔すると、甘口の濃口醤油と淡口醤油に加え、もっと甘い刺身醤油の3本が常備されていることもある。関東の人からすると3本の醤油を使い分けているの？！と驚くのでは？

関西

関西といえば淡口醤油と思われがちだが、西日本の全体で淡口醤油はよく使われている。兵庫県たつの市が淡口醤油の産地で生産量もトップ。



兵庫県 末廣醤油 兵庫県 足立醸造 奈良県 片上醤油 京都府 澤井醤油本店



奈良県 井上本店 滋賀県 かくみや醤油 滋賀県 遠藤醤油 和歌山県 カネイフ醤油本店

四国

西側（愛媛県・高知県）は九州の影響を受けて甘さの強い醤油が好まれ、東側（香川県・徳島県）は大阪の影響が控え目な甘さが好まれる。



香川県 ヤマロク醤油 香川県 ヤマヒサ 香川県 正金醤油 徳島県 福寿醤油

甲信越・北陸

北陸三県は甘い醤油が好まれる傾向が強い。能登半島では北に行くほど甘さが増し、輪島地域では特に甘くなる。



富山県 畑醸造 福井県 野村醤油 長野県 大久保醸造店

東北

新幹線が通っている地域は一般的な濃口醤油が多く、新幹線が通っていない地域は甘い醤油が好まれているという傾向もある。



岩手県 佐々長醸造 秋田県 石孫本店 岩手県 八木澤商店

関東

千葉県が醤油生産量日本一。大手メーカーが集まっていて、主力は一般的な濃口醤油。また、埼玉県や茨城県など中小メーカーも多い。



東京都 近藤醸造 神奈川県 横浜醤油 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 タイハイ

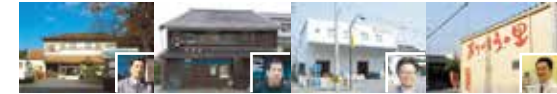


茨城県 上木醤油 群馬県 有田屋 千葉県 宮醤油店



中部

愛知県、岐阜県、三重県では溜醤油が流通していて、特に愛知県は溜醤油の産地である武豊町と、白醤油の産地である碧南市がある。



静岡県 天野醤油 静岡県 栄醤油醸造 愛知県 日東醸造 愛知県 七福醸造



愛知県 ヤマシン醸造 愛知県 丸又商店 愛知県 南蔵商店 愛知県 小笠原味淋醸造



愛知県 角谷文治郎商店 三重県 福岡醤油店 岐阜県 山川醸造

[表紙の写真]



正金醤油 香川県小豆島町

謙虚で控えめ。だからその存在感。120本の本桶を有して、大豆も小麦も国内産。製造ロット毎の産地をホームページで公開していますが、「うーん、か、まだまだです」と、自慢する素振りも微塵もない。だからこそかもしれない。この蔵にはファンがとても多い。

06 天然醸造 うすくち醤油 → P14

色が淡い

食材の色や風味を活かす

醤油の種類

色が濃い

醤油の色や風味を添える

素材を活かすNo.1選手

白醤油

淡口よりさらに淡い琥珀色の醤油。料理好きな方に高い人気。お吸い物や茶碗蒸しなどに。



煮物、だし巻き卵、浅漬、炊き込みご飯

料理にお使いいただくのがお薦め。醤油の色が付かないので豆ごはんや、お肉を漬けてフリッターなども。

製造工程の違い

- 主原料は小麦。大豆は少しだけ
- 色をつけないように短期間醸造
- 大豆を炒って、小麦も皮をとる



美しき京料理に必須

淡口醤油

西日本でお馴染みの淡い色の醤油。素材の彩りや出汁を活かしたい料理に。塩やレモン代わりにかけても。

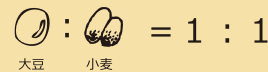


煮物、お吸い物、だし巻き卵、クリームシチュー

塩分が高めなので濃口醤油よりも少量で塩味が効いてくる。素材の持ち味を活かし、「色を綺麗に」を演出。

製造工程の違い

- 塩分濃度は高め
- 仕込期間は濃口醤油より3割程短い
- 原料に米を使っていることも



甘みをつけた地醤油

甘口醤油

九州や北陸などでは一般的な存在。海沿いの地域ほど甘みが強かったり、それぞれの土地に根ざした醤油。



焼きおにぎり、卵かけご飯、刺身、煮物

地域によって甘さが驚くほど異なる。焼きおにぎりや卵かけご飯は人気が高い。白身の刺身にも。

製造工程の違い

- 混合タイプ：搾った醤油にアミノ酸液を加える
- 混合醸造タイプ：諸味にアミノ酸液を加える
- 甘味料は甘草、ステビア、サッカリン



幅広く使える万能醤油

濃口醤油

一般的な醤油で流通量の8割はこれ。新鮮なものは綺麗な赤褐色で、北海道から沖縄まで各地で生産。

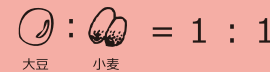


つけ醤油、かけ醤油全般

とにかく万能。ただ、開栓して時間が経つと酸化によって色が濃くなり風味が劣化してしまうので要注意。

製造工程の違い

- 塩水は120~130%
- 攪拌（諸味をかき混ぜる）をする
- 熟成期間は3か月~2年



濃厚なうま味とコク

再仕込醤油

熟成期間の長い濃厚な醤油。味と香りのバランスがよく、刺身に合わせる醤油として、まずお試しください。

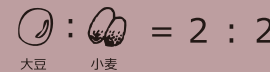


赤身の刺身、焼き肉、ステーキ、カレー

刺身の他、ソースの代わりにフライや肉料理に。料理の隠し味や煮物の最後に少量加えてうま味をアップ。

製造工程の違い

- 醤油で醤油を仕込む
- 搾れる醤油は少ないが、うま味は増加
- こだわる中小メーカーが多く手掛ける



濃厚さと“うま味”はNo.1

溜醤油

大豆の割合を多く、仕込水を少なくし、うま味を凝縮。ハマる方はほとんど好きになっていただける醤油。



赤身の刺身、照り焼き、焼き餅

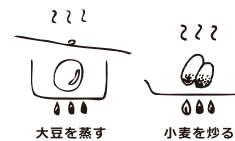
うま味がたっぷりなので、そのままつけ醤油として。照り焼きに使うと綺麗な照りがでると好評。

製造工程の違い

- 主原料が大豆
- 大豆をつぶして味噌玉にして麴に
- 仕込塩水を少なく、攪拌をしない

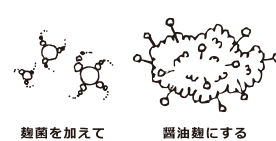


原料処理



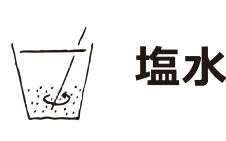
カチカチの材料をほくほくにしたり、溶かすことで、菌が材料を醸し、美味しさに変化しやすいようにします。

麴づくり



醤油づくりで一番重要視されている工程です。種麴を原材料に混ぜて、麴菌を繁殖させることで酵素を生み出します。

塩水を加える



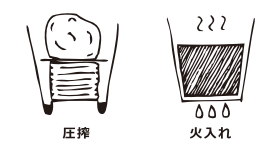
麴に塩水を加えて諸味をつくります。塩分濃度を高めることで雑菌から守り長い発酵熟成の時を迎えます。

発酵・熟成



ゆっくりと乳酸菌や酵母菌が大豆や小麦を醸します。どろどろの味噌のような状態で、半年~三年を過ごします。

圧搾・火入れ



諸味を布に入れて圧力をかけて圧搾し火入れとろ過をします。殺菌と香りを引き立てる火入れも技術が必要です。

完成



ビン詰めしてラベルを貼ってようやく完成。長いものだと三年もの時間をかけてここにたどり着きます。

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



二年熟成はしよ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。しよ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)
囲炉裏の炭火と麴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バターと醤油で。

07



創業200年の蔵が木桶仕込み
【群馬県】 にはいち醤油一番しほ (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粋を集めた特別仕様。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産水を使って熟成。原料に米を使うことも特徴。あっさりした濃口で、米の甘味も。

20



千葉県で一番南に位置する醸造蔵
【千葉県】 かざ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規格という超特選。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 (森田醤油)
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。素材をいかずかけ醤油として、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】 木桶仕込しよゆ (弓削多醤油)
国産大豆・小麦を木桶仕込み。運営する醤油王国では工場見学や搾りの体験も可能です。薄めて大丈夫と、ラーメン店主にも人気。

29



横浜市内では唯一の醤油メーカー
【神奈川県】 よこはましよゆ (横浜醤油)
横浜で造られる醤油は、関東風で塩気は強め、色は薄めでさらっとしています。醤油、みりん、水にゆで卵を漬けて味付き卵に。

31



おいしん坊を自称する片上さん作
【奈良県】 天然醸造醤油 (片上醤油)
国産大豆と木桶仕込みにこだわった片上醤油。濃い目の仕込みで、良い意味で重たい味。きんぴらや筑前煮など、根菜を使った料理に。

35



福井県大野産の青大豆が使いやすい
【福井県】 青豆しよゆ (野村醤油)
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



仕込水に富士山麓の銀名水を使用
【静岡県】 本丸亭 (天野醤油)
搾って火入れ、濾過してピン詰め。純粋という表現がふさわしい醤油は地元の学校で愛用される。すっきりした濃口が素材を活かす。

44



黒大豆原料であっさりとしれが共存

【香川県】 菊醤油 (ヤマロク醤油)
丹波黒豆を使い、あっさりしれのある旨みと、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



六十石の超大桶仕込みで限定搾り
【千葉県】 平左衛門 (タイハイ)
毎年11月だけに搾る季節限定の銘柄は、60石の大桶仕込み。キリッとしっかりした味わいは、お醤油を楽しむ使い方がおすすめ。

46



国産丸大豆の有機JAS認証醤油
【香川県】 有機しよゆ (ヤマヒサ)
有機栽培の大豆・小麦を原料に、二夏かけてじっくり仕込みます。150本超の木桶が並ぶ様は圧巻。原料にこだわる方におすすめ。

48



焼餅や焼肉に使える上級者向け
【奈良県】 青大豆醤油 (片上醤油)
北海道ルーツファームの、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。

<p>51</p>  <p>岡本さんの醤油愛が伝わってきます</p> <p>広島県 本仕込み熟成二年（岡本醤油）</p> <p>真夏の暑い蔵の中で、手作業で諸味を攪拌。国産大豆、小麦を使用した丁寧な造った醤油。2年間じっくり熟成させたまろやかな味。</p>	<p>55</p>  <p>昔ながらの麴蓋仕込みだから幻の醤</p> <p>富山県 幻 醤（畑醸造）</p> <p>富山県産大豆・国産小麦・沖縄産の塩と全て国産原料。伝統的な麴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。</p>	<p>60</p> 
<p>61</p>  <p>肉も野菜も魚も甘味が増す。故に旨い。</p> <p>静岡県 栄 醤油（栄醤油醸造）</p> <p>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。</p>	<p>62</p>  <p>黒大豆で仕込んだ醤油は珍しい存在</p> <p>奈良県 イゲタ 黒豆醤油（井上本店）</p> <p>国産の黒大豆を原料に使うことは、半端な覚悟ではできません。レンガ造りの蔵で二年熟成させた一本。あっさりとした優しい味わい。</p>	<p>木桶で熟成させた減塩醤油</p> <p>埼玉県 金笛減塩醤油（笛木醤油）</p> <p>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。</p> 
<p>72</p> <p>若き造り手が挑んだ 渾身の一滴</p>  <p>福岡県 生作り、（ミツル醤油醸造元）</p> <p>40年ぶりの自社醸造に挑んだ若き造り手の醤油は、原料がすべて九州産、木桶で2年熟成とこだわりがたっぷり詰まっています。</p> 		<p>64</p>  <p>みりん加えてしょっぱさを抑える</p> <p>和歌山県 天然醸造醤油（カネイワ醤油）</p> <p>塩角をとってまろやかさを出すために少量の味醂をプラス。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。</p>
<p>65</p>  <p>搾って火入れ濾過後そのまま詰め</p> <p>和歌山県 古式しょうゆ（カネイワ醤油）</p> <p>搾って火入れをしてそのままビン詰め。調整なしの木桶二年間育ちはピリッとした味がお好きな方に。しっかり味付けしたい煮物に。</p>	<p>75</p>  <p>徳島でつくる国産大豆の二年熟成</p> <p>徳島県 福寿醤油 二年仕込み（福寿醤油）</p> <p>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。</p>	<p>醤油の贈り物</p> 

83 三州三河みりん 角谷文治郎商店（愛知県）

みりん一升をつくるのに米一升を使い、本格米焼酎も自家製にこだわる。上品な甘さとうま味。

職人醤油の新シリーズ

みりん

そのまま
飲んでみてください！



81 一子相傳

小笠原味淋醸造（愛知県）

国産米100%に焼酎による仕込み。原料も製法も、小笠原さんのこだわりを詰め込んだ本格派の味醂。

82 みねたから

小笠原味淋醸造（愛知県）

国産米100%に醸造用アルコールによる仕込み。焼酎独特の香りがないので料理には使いやすいはず。

アルコール	アルコール
約 14%	未満 1%
本みりん	みりん風調味料



みりんは、お米のお酒です。

何も言わずに、どうぞどうぞと誰かにおすすすめすれば「甘いリキュールでしょ?!」という反応も。きれいなあめ色、とろっとしてやさしい味わい、そして、ふわぁーんという香り。それもそのはず、元々みりんは高級な甘いお酒として珍重されていたのです。「本みりん」はアルコールを14%程含むのに対して、「みりん風調味料」は水アメやブドウ糖などをブレンドしてつくるもので、アルコールは含まれません。

臭みを消す
味がしみ込む
煮くずれを防ぐ



照りとツヤ
深いコクとうま味



もちろん、醤油のよき相棒。


簡単に美味しい定番の鶏の照り焼きも、みりんの力で食欲をそそるテリとツヤ。みりん+醤油で照り焼きのたれをつくっておけば味付けもツヤだしもあっという間です。

いつもと何かが違うよね?!

魚の煮付けも煮くずれのない綺麗なシルエットに、上品な甘さをやさしく閉じ込めてくれます。いつも通りに作っているはずなのに、「いつもと違うね」という感想が。

卵

かけご飯に醤油は欠かせない!




醤油感 小

- 73 P17 愛知県 しろたまり
- 38 P14 長野県 紫大尽
- 24 P06 島根県 丸大豆生醤油
- 77 P17 愛知県 料亭白だし
- 70 P18 熊本県 玉子ごはん専用
- 15 P18 茨城県 卵に醤油

醤油感 大

- 49 P15 三重県 はさめず
- 52 P13 広島県 二段仕込み熟成三年
- 76 P16 愛知県 つれそい
- 13 P18 群馬県 バタめししょうゆ
- 27 P19 岐阜県 漆黒
- 57 P19 兵庫県 小さなだししょうゆ

だし



肉

を醤油で楽しむ!

濃口

- 44 P07 香川県 菊醬
- 05 P18 秋田県 みそたまり

再仕込み

- 63 P13 奈良県 イゲタ濃厚醤油
- 80 P13 福岡県 生成り、さいしこみ
- 08 P12 群馬県 にほんいち醤油二段仕込み
- 50 P16 愛知県 尾張のたまり

溜

- 26 P16 岐阜県 みのび

加工品

- 生妻焼き
- 唐揚げ

- ステーキ
- ドライカレー
- 肉巻き
- すき焼き丼
- 鶏すき焼き

- しょうぶ焼
- しょうぶ焼
- しょうぶ焼
- しょうぶ焼
- しょうぶ焼

魚

にあう醤油は?





白身の刺身

寿司

赤身の刺身

淡口	甘口	濃口	再仕込み	溜
32 P14 奈良県 うすくち天然醸造醤油	49 P15 三重県 はさめず	24 P06 島根県 丸大豆生醤油	51 P08 広島県 本仕込み熟成二年	61 P08 静岡県 柴醤油
				
鯛の漬け	カマ煮	かまぼこ	焼き魚	ぶり大根
				
まぐろの漬け				
				

ちょっと変わった醤油

- 74 P19 兵庫県 薫紫

- 67 P19 岡山県 にんにく醤油

- 19 P19 長野県 梅しょうゆ

- 05 P18 秋田県 みそたまり

- 27 P19 岐阜県 漆黒

- 17 P19 兵庫県 京丹波六右エ門

ぽん酢は果汁が違う

- 10 P18 東京都 ゆずぽん酢

- 22 P18 島根県 手造りぽん酢

- 69 P18 山口県 橙ぽん酢

アイスに醤油?!



43 P13 香川県 鶴醬

さいしこみしょうゆ

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

大豆 小麦 麹 諸味 圧搾 火入れ ビン詰め

03

白血に漆黒がよく映える三年熟成
群馬県 さいしこみしょうゆ (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。市販のカレーやレトルトカレーに少量かけて香りとうま味をプラス。

08

創業200年の蔵が木桶仕込み
群馬県 にほいち醤油二段仕込 (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 (上ホ醤油)
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。チャーハンの上掛け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 三年熟成しょうゆ (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。炒め物の仕上に使ってコクと旨味をプラス。

30

火入れをしていない生の再仕込み
埼玉県 金笛 再仕込生醤油 (笛木醤油)
火入れをしていない生タイプ。かけて使うのはもちろん、のぼしてもうま味がしつかり。煮物や炒め物の隠し味としても。

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。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、更に米糶を追加。濃厚で香り高く、発酵の奥深さを実感できる贅沢な醤油。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 甘露しょうゆ (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 豆しょうゆ (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

バナラアイスに
かけても美味
香川県 鶴 醤油 (ヤマロク醤油)
管理の行き届いた長期熟成だからこそその芳香な香り、深いコクとまろやかさを実現。脂のある刺身に合い、バナ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。

52

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

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。濃厚だけどキレが良い。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 生作り、さいしこみ (ミツル醤油)
まったく希釈せず搾ったままの醤油に麹を加えて再仕込み。大豆、小麦は福岡県糸島市産。塩は佐賀と沖繩産。

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

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。



16



かけ醤油に徹して
素材を活かす淡口

兵庫県 淡 紫 (末廣醤油)
淡口醤油の老舗が、米麴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。



18



淡口の未経験者は一度はお試しを
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。



32



うま味重視の淡口を目指しました!
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造りました。大豆の甘味のある濃厚なお豆腐にかけて。



40



茶碗蒸しやお吸物の魅力を倍増
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、梅干と薬味のせ冷奴に。



38



高貴な香りと
透明感にうっとり

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。白いご飯に鰹節と海苔と醤油、お湯で贅沢なお茶漬けに。



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。



54



離乳食に使うと子供がグルメに
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。



36



北陸地方の方にはお馴染みの味
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。



49



初めて甘口の醤油を試すならこれ
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。美味しさを追求した味に、伊賀市に竹む店舗は平日でも大盛況。白身魚の刺身や卵かけごはん。



79



若き造り手が
挑んだ渾身の一滴

福岡県 生成り、うすくち (ミツル醤油)
一夏を越したフレッシュな諸味に自家製の甘酒をブレンドして調熟。大豆、小麦、米は福岡県糸島市産で、塩は沖縄のシママース。



56



富山県でお馴染みなのがこの甘さ
富山県 いなか醤油 (畑醸造)
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。



66



まろやかさと甘さの岡山県醤油
岡山県 ふしいち 桐 (鷹取醤油)
若いスタッフも多く、活気に溢れている蔵。甘いタイプで、色が淡いのも特徴です。酢、砂糖、だしを加えてまろやかな三杯酢に。



68



一年半熟成の諸味による甘口醤油
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、コロケの味付けに使ってじゃがいもの甘味をアップ。



71




この甘い醤油は九州ならではの味
宮崎県 カネナしょうゆ (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せんが、九州のお醤油をと指名買いされる方も多い銘柄。




溜 醬 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



生引
底に溜まった
醤油をひきだす




火入れ



ビン詰め



少量の小麦を
使う場合もあり



压榨
諸味を搾って
醤油にする

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用で。

34




諸味の攪拌できる限界に挑戦

奈良県 自家用たまり (片上醤油)

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 熱烈なファン多し

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、独特のうま味はたっぷり。

白 醬 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



こむじ 麴



諸味



醤油をひきだして
火入れはしない



生引



ビン詰め



少量の大豆

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。

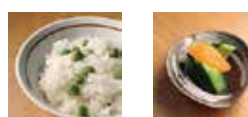
78



普段使いにしたい
木桶仕込み白醤油

愛知県 ヤマシン 白醤油 (ヤマシン醸造)

創業200年超の白醤油の老舗。素材を活かす醤油なので、お吸い物や炊き込みご飯、オリブオイルと混ぜたりパスタなどへの活用も。





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。



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。

70



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ぽん酢

島根県 手造りぽん酢 (森田醤油)

だいたい・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。鍋料理はもちろん鰹のたたきにつけても。



69



驚異の橙果汁50%以上のぽん酢

山口県 橙ぽんず (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し。



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)

溜に鰹・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。



19



自然な味の表現が大久保さんらしい

長野県 梅しょうゆ (大久保醸造店)

大久保さんの醤油 (小大のひしお) に、和歌山県の「龍神梅」を使用。みりんを使いまろやかに仕上げています。おかかとの相性抜群。



醤油を変えて ひと味違う美味しさ

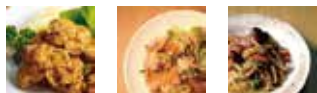
67



ビンの中には 実物のにんにく入り

岡山県 にんにく醤油 (鷹取醤油)

青森県田子産の生にんにくを、粒のまま二ヶ月間漬け込みました。にん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、にんにく風味をお手軽に。



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。



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。鰹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。杉浦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。

