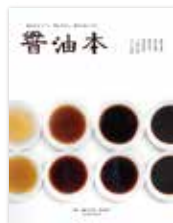




もっと醤油を知りたい方へ



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



s_shoyu



syokuninshoyu



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.08



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

▶ P 6

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。

美しき京料理に必須

淡口醤油

▶ P 7

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。

甘みをつけた地醤油

甘口醤油

▶ P 17

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。

幅広く使える万能醤油

濃口醤油

▶ P 8

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。

濃厚なうま味とコク

再仕込醤油

▶ P 14

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。

濃厚さと“うま味”はNo.1

溜醤油

▶ P 16

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



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。



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。



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。



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。



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。



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きると好評。

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

大豆 : 小麦 = 少 : 多

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

大豆 : 小麦 = 1 : 1

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

大豆 + 小麦 + アミノ酸液 + 甘味料

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

大豆 : 小麦 = 1 : 1

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

大豆 : 小麦 = 2 : 2

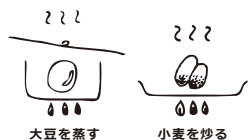
製造工程の違い

- 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

大豆 : 小麦 = 多 : 少

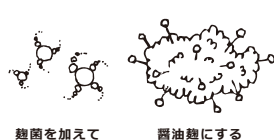


原料処理



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。

麹づくり



醤油づくりで一番重要視されている工程です。種麹を原材料に混ぜて、麹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



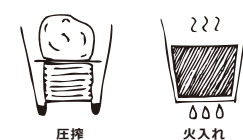
麹に塩水を加えて諸味をつくります。塩分濃度を高めることで雑菌から守り長い発酵熟成の時を迎えます。

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



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

白醤油



炊き込みごはん

醤油の色を付けずに彩りを大切にしたい料理にうってつけ。グリーンピースの豆ごはん。真っ白なご飯に緑のアクセントが光ります。



おすいもの

だしとの相性がよいのも白醤油の特徴です。おすいもの等、体にじんわりと染みわたるような優しい味わいに仕上げてくれます。



素材を味わうドレッシング

醤油：酢：油＝1：1：1で混ぜるだけの簡単ドレッシング。醤油っぽさがなくて、レタスやタマネギなどの素材をそのまま楽しめます。

淡口醤油



おすいもの

淡口醤油の定番用途の一つ。ほのかに醤油のうま味と塩味を加えつつ素材を引き立ててくれます。だしの風味を活かすのはおまかせあれ。



彩り野菜の煮物

野菜の彩りを大切にしたい煮物に。一般的な濃口醤油と比べて、見た目は淡くても塩味は強いので、控えめに使ってちょうどよいはず。



かけて使うのもあります

スイカに塩をかけると甘くなるように、素材自体を楽しめます。白身の刺身や甘みのあるおいしい豆腐など少しの塩で食べたい素材に。



ほうれん草入り卵焼き

いつもの卵焼きとはちょっと変えたい時。ほうれん草を入れて栄養バランスもよく、色鮮やかな仕上がり。少し焦げやすいので、早めに焼き上げるのがポイント。



白醤油のトマトソース

白醤油を使ったトマトソースでいただく、ちょっぴり和風なタラのムニエル。フレッシュトマトとオリーブオイルとレモン、白醤油でさわやかなソースが完成です。



白醤油のアヒージョ

アヒージョの塩の代わりに白醤油。しょっぱさが抑えられてまろやかな味わいになって、ほのかに醤油の香り。特にフランスパンを浸したときに実感いただけるはず。



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。だからこそ存在感。



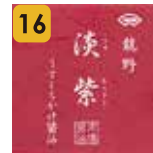
淡口の未経験者は一度はお試しを

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。



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したい。白いご飯に軽節と海苔と醤油、お湯で贅沢なお茶漬けに。



かけ醤油に徹して素材を活かす

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。



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。



茶碗蒸しやお吸物の魅力を倍增

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。



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。



普段使いにしたい木桶仕込み白醤油

愛知県 ヤマシ 白醤油 (ヤマシ醸造)
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、オリーブオイルと混ぜたりパスタなどへの活用も。



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製。大豆、小麦、米は福岡県糸島市産で、塩は沖縄のシママス。

濃口醤油



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に。熟々のじゃがいもをバターと醤油で。



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。



昔ながらの桶で仕込んだ天然醸造醤油
【埼玉県】 木桶仕込しうゆ（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。薄めでも大丈夫と、ラーメン店主にも人気。



黒大豆原料であっさりキレが共存
【香川県】 菊 醤（ヤマロク醤油）
丹波黒豆を使い、あっさりキレのある旨みと、口の中ではんりの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。



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。



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。栄醤油にっの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。



若き造り手が挑んだ渾身の一滴
【福岡県】 生成り、（ミツル醤油醸造元）
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。



創業200年の蔵が木桶仕込み
【群馬県】 にほんち醤油一番し（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。



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。



数量限定で搾る三年熟成の濃口醤油
【長野県】 紫 歌 仙（大久保醸造店）
原料にも製法にもこだわりにあふれた大久保さんが手掛ける濃口醤油。年間で搾る時期が決まっているので期間限定。



六十石の超大桶仕込みで限定搾り
【千葉県】 平左衛門（タイヘイ）
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。キリッとしっきりした味わいは、お醤油を楽しむ使い方がおすすめ。



和三盆を使った無添加の甘口醤油
【熊本県】 平 成（フンドーダイ五葉）
九州産大豆・小麦を使った本醸造醤油に、古くから熊本に伝わる赤酒、香川産の和三盆で味付け。無添加の九州醤油。



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、半端な覚悟ではできません。レング造りの蔵で二年熟成させた一本。あっさりとした味わい。



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。



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。



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。



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。



食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る片上醤油。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。



国産丸大豆の有機JAS認証醤油
【香川県】 有機しょうゆ（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本超の木桶が並ぶ蔵は圧巻。原料にこだわる方におすすめ。



昔ながらの麴釜仕込みだから幻の醤油
【富山県】 幻 醤油（畑醸造）
富山県産大豆・国産小麦・沖縄産の塩と全て国産原料。伝統的な麴蓋による仕込みが珍しい。濃厚なのでしっかりと味をつけたい素材に。



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（カネイフ醤油）
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。



料理に使いやすい長年変わらない味
【三重県】 利 兵 衛（下津醤油）
下津醤油が昔からつくり続ける伝統の味。ブドウ糖を加えてしょっぱさを控えめに。平成30年全国醤油品評会農林水産大臣賞受賞。



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。



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）
岩手県産ナンプシロメの大豆と仕込み水に早池峰霊水を使って熟成。原料に米を使うことも特徴。あっさりした濃口で、米の旨味も。



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。



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。



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。



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。

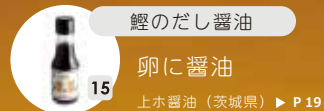


搾って火入れ濾過後そのまま詰め
【和歌山県】 古式しょうゆ（カネイフ醤油）
搾って火入れをしてそのままビン詰め。調整なしの木桶2年間育ちばりッとした味がお好きな方に。しっかりと味付けしたい煮物に。

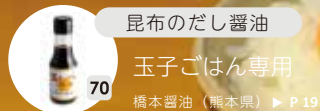


しょっぱい醤油が苦手な方におすすめ
【長野県】 本醸造醤油（マルキ醤油）
七尺の木桶で仕込んだ醤油を水あめやアミノ酸で調味したバランス重視の醤油。平成30年全国醤油品評会農林水産大臣賞受賞。

卵かけごはん



鰹だしたっぷり。地元の養鶏農家が「うちの卵がめっちゃうまくなる！」と大絶賛。ゆで卵やおひたしなど、塩分控えめのかけ醤油としても。



まろやかな昆布だしのうまみと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への想いを込めて。釜玉うどんにも。



見た目が淡色で、そのまま舐めるとしょっぱい醤油ですが、素材を活かすことにかけてはNo.1。醤油の味は控えめに卵の味を存分にお楽しみになりたい方に。



正統派の醤油の王道をいく木桶仕込みの天然醸造醤油で、原料に使う大豆は丹波の黒大豆。そのまま舐めても「うまい！」と唸っていただけるはず。



一度できた醤油を仕込み水代わりに使って再び仕込んだ長期熟成の濃厚醤油。生産量とても少ない醤油なので、醤油の味わいが好きな方はぜひお試しください。

淡口

濃口

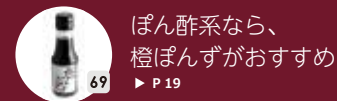
再仕込

お酢で餃子を食べるのが好きな方へ。酢を引き立てた酢醤油になるので、さっぱり食べたい方にも。

定番の濃口醤油は、酢醤油にしても抜群の安定感。食べ比べの基準になるので、まずはここを押さえるべし。

醤油そのものは濃厚ですが、酢醤油にすると餃子の油とのバランスがちょうどよい感じに。おすすめ！

餃子と醤油



白

淡口

野菜が甘くなる

野菜がもっている甘さを引き立ててくれます。シンプルなサラダを楽しむにはドレッシングも醤油、酢、油のシンプルなものを。

相性よく感じる野菜

キャベツ・たまねぎ

濃口

再仕込

醤油の味わい強く

サラダにチーズやお肉をトッピングすると濃いめの醤油味との相性がよいですが、シンプルなサラダには不向きかもしれません。

相性よく感じる野菜

きゅうり・トマト

醤油：酢：油＝1：1：1

ドレッシング



コーヒー風味

濃いめな味

コクと塩味の
みたらし

香ばしい
キャラメル

03
P 14

あまーい
みたらし

43
P 14

キャラメル

37
P 15

キャラメルと
みたらしの中間

17
P 18

みたらし

52
P 15

塩キャラメル

73
P 6

まろやか
キャラメル

05
P 18

おすすめ！
アイスに醤油の上級編
控えめな味がおいしいですよ！

控えめな味

初めての方は
まずはこちらから！

バニラアイスに醤油



種類で使い分けると、 醤油はもっと楽しくて、ずっとおいしい。



名 称 こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名 大豆、小麦、食塩
内 容 量 100ml

種類の調べ方は簡単。
ラベルの「名称」の項目に
書かれています。

ラベルの表記 「名称」の項目	しろしょうゆ(本醸造) 小麦醸造調味料 *1	うすくちしょうゆ(本醸造) うすくちしょうゆ(混合)	こいくちしょうゆ(混合) *2 こいくちしょうゆ(混合醸造)	こいくちしょうゆ(本醸造)	さいしこみしょうゆ(本醸造)	たまりしょうゆ(本醸造)	しょうゆ加工品 など、その他の表記
	白 醬 油 ▶ P 6	淡口醬油 ▶ P 7	甘口醬油 ▶ P 17	濃口醬油 ▶ P 8	再仕込醬油 ▶ P 14	溜 醬 油 ▶ P 16	醬油加工品 ▶ P 18
	素材を活かす 色が淡いほど、しょっぱい 煮物やお吸い物など 素材の風味や彩りを活かす		甘い醬油は地域の味 (好き嫌いが分かれる傾向も)	万能タイプ (一般的な醬油で流通量多い)	濃厚な味わい 熟成期間が長く 色が濃いほどうま味が強い うま味や香りを足したい素材に		
	 白身魚のムニエルソース	 白身の刺身	 おかか	 一本で全部に対応	 赤身の刺身		ぼん酢 魚醬
	 しらあえ	 おいしい豆腐 塩をかけて食べたい豆腐	 ふつうの小粒の納豆	 ふつうの豆腐	 木綿豆腐	 おいしい大粒の納豆	だし醬油 梅醬油
 ササミとネギのスープ	 ササミとネギのスープ	 餃子 お酢多めの酢醬油で	 肉巻きおにぎり	 ウインナーの炒め物	 わさび醬油でステーキ	 すき焼き	にんにく醬油 濃厚なだし醬油(漆黒) みそたまり

*1 JAS(日本農林)規格では醬油の定義は大豆を使っていることとなっています。しろたまり(日東醸造)は大豆を使わず小麦を主原料にしているため小麦醸造調味料と表記されていますが、白醬油としてお使いいただけます。

*2 甘口醬油は職人醬油の独自の分類で、JAS規格では濃口醬油の一部に定義されています。こいくちしょうゆ(本醸造)タイプと味わいの違いが大きいことから、(混合)／(混合醸造)の醬油を甘口醬油として紹介をしています。

醬油の種類についてさらに詳しくは P4~5

再仕込醤油



赤身の刺身

濃厚でうま味の多い再仕込醤油。しょっぱさの感じ方が少ないはず。マグロなど赤身の刺身におすめの醤油といえばこれです。



ソース代わりに揚げ物に

揚げ物にはソースという方も多いと思いますが、醤油派も多いはず。アジフライやトンカツそのものを味わえるのが醤油のよさです。



酢醤油にして餃子

濃厚な醤油ですが、酢醤油にすると餃子の油とのバランスがちょうどよい感じに。酢と醤油の比率を変えて比べるのも楽しいです。



うま味を加える煮物

ぶり大根など色が付いても大丈夫な煮物には、ぐっとうま味をプラス。普通の醤油で煮物をして、仕上げに再仕込を加えるのも効果的。



バニラアイスにも

意外な組み合わせのようですが、みたらし団子やキャラメル風の味わいに。普通に売っているラクトアイス系にあわせるのがおすすめ。



カレーのレベルをあげる

隠し味的に使うのも効果的ですが、食べながら少量づつ加えるとコクが増して味わいが変化。レトルトカレーにも使ってみてください。



白皿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。市販のカレールーやレトルトカレーに少量かけて香りや風味をプラス。



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。



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。チャーハンの仕上げに使って風味と旨味をプラス。



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。炒め物の仕上げに使ってコクと旨味をプラス。



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っかり。煮物や炒め物の隠し味としても。



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。



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贅沢な醤油。まずはつけ、かけ醤油で。



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。



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。



バニラアイスにかけても美味

香川県 鶴 醬 (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、バニラアイスでみたらし風に。



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。



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。



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。



若き造り手が挑んだ渾身の一滴

福岡県 生盛り、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。



〔醤油で醤油を仕込む再仕込み〕一般的な濃口醤油は大豆・小麦でつくった麹に塩水を加えて発酵熟成させますが、再仕込醤油は塩水の代わりに醤油で仕込みます。原料も期間も濃口醤油の2倍。色は濃くなりますがうま味はたっぷりです。

溜醤油



綺麗な照り

照り焼きに使うと溜醤油特有のきれいな照りに。本みりんを加えると効果的。タマネギを厚めにきってステーキ風にするのもおすすめ。



牛肉のしぐれ煮

醤油の中で一番のうま味を持つ溜醤油。色は濃く付いてしまいが、味わいは他では表現できない仕上がりに。すき焼きなどにも。



もちろん、かけ醤油も

そのままなめても濃厚なおいしさを実感いただけるはず。つけかけの用途の時は少量で大丈夫。マグロの漬けなども人気です。



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。



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。



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。



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。



三年間醸造した豆味噌を搾った溜

愛知県 宝山 丸大豆たまり (中定商店)

杉桶で3年間、天然醸造させて豆味噌を搾った溜醤油。主原料は大豆と塩のみ。少量の仕込み水のため大変濃厚なうま味を有します。



「うま味たっぷりの溜醤油」大豆の割合が多くて仕込水が少ないのが溜醤油の特徴。完成までに2年～3年と長期熟成の場合が多く、うま味の量としては醤油の種類の中でトップです。小麦を使用していないグルテンフリー醤油に当てはまるものもあります。

甘口醤油



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。



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。



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。醸造元的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。



とろっとまろやかな鹿児島の甘口

鹿児島 天龍 (吉永醸造所)

まろやかな甘みとほどよいとろみがくせになる鹿児島県特有の味。いつもの醤油にブレンドしてお好みの甘さにするのもおすすめです。



煮物にも使える鹿児島の甘口の定番

鹿児島 こいくち 甘露 (吉村醸造)

甘すぎずバランスよく仕上げた鹿児島のスタンダードな甘口醤油。これだけで煮物が美味しくできると関東の方にも人気。



鹿児島の中でも甘みととろみはNo.1

鹿児島 さしみ醤油 (久保醸造)

しっかりとした甘みの中にうま味とコクのある鹿児島特有のとろとした醤油。重厚感のあるくせになる甘口です。料理にも。



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、伊賀市に佇む店舗は平日でも大盛況。白身魚の刺身や卵かけごはん。



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。



九州ならではの宮崎県の甘口醤油

宮崎県 カネナしょうゆ (長友味噌醤油)

イメージは砂糖醤油。はじめてだとこの甘さに驚かれるかも。九州の中でも甘めですが、どろっとではなく、さらっとタイプ。



山形の芋煮にも使われる穏やかな甘み

山形県 マルヤマ 鳥海印 (庄司久仁蔵商店)

家族経営で山形市の地域の味を支える存在。甘さ控えめで普通の醤油感覚で使えます。平成30年全国醤油品評会農林水産大臣賞受賞。



醤油の味わいも主張する鹿児島の甘口

鹿児島 さしみしょうゆ (吉村醸造)

二段仕込みならではの濃厚醤油に加わった九州特有の甘みが特徴。醤油のうま味もしっかりあるので、刺身にうってつけ。

← 甘さ小 甘さの比較 甘さ大 →

88

山形

49

三重

68

山口

56

富山

66

岡山

36

福井

91

鹿児島

92

鹿児島

87

鹿児島

71

宮崎

93

鹿児島

醤油加工品

● 卵かけご飯におすすめ



鰹
だし
15



昆布
だし
70



濃厚
だし醤油
27

卵に醤油

玉子ごはん専用

漆 黒



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。



15

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。



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燻つゆに、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。



69

驚異の橙果汁50%以上のぼん酢
【山口県】 橙ぼんず（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。



85

シンプルな原料の黄金色のだし醤油
【長野県】 琥珀だし（大久保醸造店）
白醤油と淡口醤油をベースにそうだ節、かつお節、さば節を加え、みりんと砂糖などで味付けして黄金色の綺麗な色に。



みりん

● 料理好きな方のテンションがあがる醤油



05



86

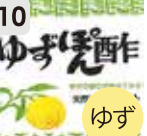


17

みそたまり

えそ魚醤

京丹波六右エ門



10

天然ゆず果汁たっぷりで香りよし
【東京都】 ゆずぼん酢（近藤醸造）
東京唯一の醤油醸造蔵のぼん酢は、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。



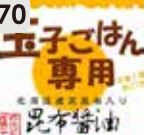
17

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

料理の腕が上がるし醤油
【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。



70

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。



86

ちくわの老舗が挑んだくさくない魚醤
【愛知県】 えそ魚醤（ヤマサちくわ）
ちくわの原料となる「えそ」を使って、醤油の老舗イチビキとの共同開発で生み出されたつけてかけて楽しめる新しいタイプの魚醤。



81

まずは一口飲んでほしいみりん
【愛知県】 一子相傳（小笠原味淋醸造）
味わいは甘イリキユールのよう。国産米、国産本格焼酎をベースに熟処理なしの生詰のみりん。製造現場も細部まで清潔に管理され、お米のうまみがきれいに引き出されています。

● ちょっと変わった醤油



74



67



19

燻製

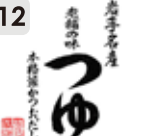
んにく

梅

薫 紫

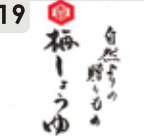
んにく醤油

梅しょうゆ



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。



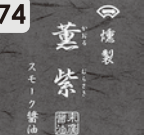
19

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。



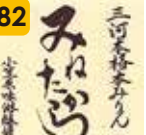
58

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

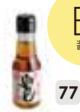
醤油を直接スモークした燻製醤油
【兵庫県】 薫 紫（末廣醤油）
国産大豆・小麦の天然醸造醤油を、燻液などを使用せず直接スモーク。火を通すと香りが飛んでしまうので、かけ・つけ醤油として。



82

香りをおさえて甘みの感じ方は抜群
【愛知県】 みねたから（小笠原味淋醸造）
国産のもち米と米こうじを3年熟成させた味淋。醸造アルコールベースなので焼酎独特の香りがなく調理に使いやすい。そのまま飲んでもおいしく、みりんの中では一番甘く感じるかも。

● 簡単においしく仕上げるだし醤油



77



85



57

白
醤油

白+淡口
醤油 醤油

濃口
醤油

白だし

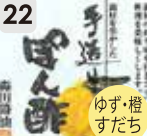
琥珀だし

だししょうゆ



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。



22

自分の息子ののために造ったぼん酢
【島根県】 手造りぼん酢（森田醤油）
だいたい・すだち・ゆずを使った甘過ぎないぼん酢。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。



67

ビンの中には実物のんにく入り
【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と、唐揚げなどの下味や炒め物などに。



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白だし醤油。お好きな味に薄めて、さまざまな料理に。



83

焼酎も自家製にこだわり本格を追求
【愛知県】 三州三河みりん（角谷文治郎商店）
国内産特別栽培のもち米、愛知県産の米こうじで焼酎も自社醸造と素材と製法に徹底的にこだわる。2年にわたる長期熟成。上品な甘さとうま味のファンは全国に多い。