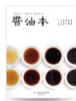


職人醤油  
www.s-shoyu.com

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.genkousha.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 (代)



# 職人醤油

vol.09

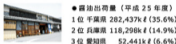


## 中国

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 鳥取県 森田醤油 広島県 岡本醤油醸造場



山口県 廣取醤油

- 醤油出荷額（平成25年度）
- 1位 千葉県 282,437千円（35.6%）
- 2位 兵庫県 118,298千円（14.9%）
- 3位 愛知県 52,441千円（6.6%）
- 4位 群馬県 44,138千円（5.5%）
- 5位 香川県 40,693千円（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、宮崎県や鹿児島県などは特に甘いといわれている。



福岡県 ミヅ川醤油醸造元 熊本県 橋本醤油 熊本県 フンドーダイ五菜



宮崎県 長友味噌醤油 鹿児島県 吉永醸造店 鹿児島県 吉村醸造



鹿児島県 久保醸造 鹿児島県 坪水醸造

### 甘い醤油が好まれる理由

各地になぜ甘い醤油が流通したのか、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など諸説ある。この味で育った方にとっては、この甘さが特徴の味であり、地域の食文化を形づけているものである。

## 関西

関西といえば淡口醤油と思われるが、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 兵庫県 片上醤油 京都府 澤井醤油本店



兵庫県 井上本店 徳島県 遠藤醤油 和歌山県 カネイ醤油店

## 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 燗醸造 福井県 野村醤油 長野県 大久保醸造店



長野県 マル平醤油

## 東北

新幹線が通っている地域は一般的な淡口醤油が多く、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



山形県 庄司久仁蔵商店 福島県 鈴木醤油店



## 中部

愛知県、岐阜県、三重県では醤油油が流通していて、特に愛知県は醤油油の産地である武豊町と、白醤油の産地である額野市がある。



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 ヤマシシ醸造 愛知県 丸又商店 愛知県 南蔵商店 愛知県 小笠原味噌醸造



愛知県 角谷文治郎商店 愛知県 中定商店 三重県 福岡醤油店 三重県 下津醤油 岐阜県 山川醸造

## 四国

西側（愛媛県・高知県）は九州の影響を受けて甘さが強い醤油が好まれ、東側（香川県・徳島県）は大阪の影響が強い甘くない醤油が好まれる。



香川県 ヤマロ醤油 香川県 ヤマヒサ 香川県 正金醤油 徳島県 福寿醤油

## 関東

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



千葉県 近藤醸造 埼玉県 阿直三郎商店 埼玉県 弓削多醤油



埼玉県 節木醤油 埼玉県 タイハイ 埼玉県 上水醤油



埼玉県 有田屋 千葉県 宮醤油店

【表紙の写真】

若い夫婦が持つ、種仕込みの手づまり醤油

● 創業145年を誇る天守 徳島の「手づまり醤油」の味を、東京と大阪まで届ける。手づまり醤油は、手づまりの味と、天守と夫婦の愛情が詰まった醤油。手づまりの味と、天守と夫婦の愛情が詰まった醤油。手づまりの味と、天守と夫婦の愛情が詰まった醤油。

節木醤油店  
徳島県徳島市天守町  
〒770-0001 徳島県徳島市天守町

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。料理好きな方にも高い人気。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色の醤油。素材の彩りや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に存在。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。



煎物、だし巻き卵、漬物、炊き込みご飯

料理にお使いいただくのがおススメ。醤油の色がけがないので豆ごはんや、お肉を漬けてフリッターなども。

煎物、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異なったり異なる。焼きおにぎりや卵かけご飯は人気が高い。自身の刺身に。

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。

刺身の刺身、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。料理の層し味や煎物の最後に少量加えてうま味をアップ。

刺身の刺身、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方がとても好評。

製造工程の違い

- 主原料は小麦。大豆は少しだけ
- 色をつけられ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

大豆 小麦

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

大豆 小麦

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：調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

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（調味をかき混ぜる）をする
- 熟成期間は3か月~2年

大豆 小麦 = 1 : 1

大豆 小麦

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、うま味を増加
- ごだわる中小メーカーが多く手掛ける

大豆 小麦 = 2 : 2

大豆 小麦

製造工程の違い

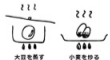
- 主原料が大豆
- 大豆をつぶして味噌玉にして麹に
- 仕込塩水を少なく、攪拌をしない

大豆 小麦 = 多 : 少

大豆 小麦

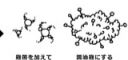


原料処理



カチカチの材料をほくほくにしたり、溶かすことで、菌が材料を腐し、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



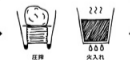
麹に塩水を加えて調味をつくります。塩分濃度を高めることで雑菌から守り長い発酵熟成の時を耐えます。

発酵・熟成



ゆっくりと乳酸菌や酵母が大豆や小麦を腐します。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



調味を布に入れて圧力をかけて圧搾し火入れを繰り返します。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時間をかけてこのように磨きま。

# 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。



## おすすめのも

だしとの相性がよいのも白醤油の特徴です。おすすめの等、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。醤油のぼさびさがなくて、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



## おすすめのも

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、素材自体を楽しむように、素材自体を楽しむように。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朝。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に。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。



## 白醤油のアービージョ

アービ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 天然醸造うすくち醤油 (正金醤油)**  
120本の樽を有する小豆島の職元。国産の大豆と小麦を原料に木桶仕込みの淡口醤油。醸造で控えめ。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 龍野本醸造うすくち醤油 (末廣醤油)**  
国産大豆・小麦を使った、正統派の淡口醤油。関西風だし好きが、茶燻しや煮物など、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 紫大原 (大久保醸造店)**  
色の美しさと澄んだ香りは特長。色と香りを大切に作る料理にしたい。白ご飯に醤油と海苔を巻く、お湯で賢くお茶漬けに。



## かけ醤油に徹して素材を活かす

**兵庫県 淡茶 (末廣醤油)**  
淡口醤油の職人が、天麩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職人経験に片上大豆の旨味をプラス。うま味強い淡口を造りました。大豆の旨味のある濃厚なお豆腐にかけて。



## 茶燻しやお吸物の魅力を増増

**京都府 郡淡口 (澤井醤油)**  
1879年前創業の職元が手がける老舗醤油屋の秘傳。旨味を加えた淡口。お吸物や茶燻しが定番ですが、梅干と薬味のせせがれに。



## 素材を活かすに右にも出るものなし

**愛知県 しろたまり (日東醸造)**

昔の白醤油を追求し、仕込水を生半分にして原料から大豆を抜きました。良質の水を取って丁寧に焼いた山椒の炭焼仕込で造られます。



## 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、オリーブオイルと混ぜた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)**

一言を凝らしたフレッシュな調味料に自製のだしをブレンドして製麹。大豆、小麦、米が福岡県糸島産で、塩は神奈川のシマース。

# 濃口醤油



**創業200年の蔵が木桶仕込み**  
**群馬県** にはいり醤油一家門 (興正三郎商店)  
 1787年創業で100年以上の木桶が伝承。有機栽培された大豆と小麦を木桶で醸成。炒り物には、仕上げにさっと回しかけ。



**コクのある超特選醤油にお刺身で**  
**千葉県** さしみを醤油 (宮澤油店)  
 JA国産という超特選。素材にはもったいないよ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。



**数量限定で押る三年熟成の濃口醤油**  
**長野県** 新歌仙 (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産大豆と小麦を使った濃口醤油。年間で押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押し**  
**千葉県** 平左衛門 (タヘイ)  
 毎年11月だけで押る季節限定の銘柄は、60石の大桶で詰め込み。キラッと仕上がった味は、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**  
**徳島県** 平成 (フナドガイ五兵衛)  
 九州産大豆・小麦を使った本醸造醤油に、古くから煎本に伝わる赤唐、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** イグタ 黒豆醤油 (井上本店)  
 国産の黒大豆を原料に使うことは、早稲な寛骨ではできません。レインボウの蔵で二年熟成させた一斗、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)  
 全粒粒の好まれる品種で、シンプルなお醤油を醸成する。国産大豆と小麦、天日塩を木桶で仕込み、すっぴんとした味わい。



**桶仕込の国産有機JAS認定醤油**  
**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には企業体仕込みによる決意。かけ醤油にも煮物にも使いやすい。油揚げを焼いてつけかけ。



**東京唯一の醸造蔵がうま味を追求**  
**東京都** 五郎兵衛醤油 (近藤醤油)  
 三代目店主が伝わる造りの神を秘めた特別仕込。仕込み庫を極限まで少なくしてうま味を凝縮。醤油の焼き色もなかなかに濃。



**常温で保管ができる生の醤油**  
**奈良県** 丸大豆生醤油 (森田醤油)  
 醸造過程で雑菌は取り除くことで常温保存が可能。醸造師の味を柔らかくしきみをアップ。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こだわりの片上醤油。濃い目の仕込みで、良い風味で濃い味。きんぴらや煎餅など、焼栗を使った料理に。



**国産丸大豆の有機JAS認定醤油**  
**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、二夏かけて仕込みます。本醸造の旨みと甘みは併せて。原料にこだわりの方がおすすめ。



**昔ながらの麹醤油仕込みだから幻の醬**  
**富山県** 幻醬 (畑醸造)  
 富山県産大豆・国産小麦・神保町の塩と国産原料。伝統的な製法による仕込みが珍しい。濃煎りにのっかり味をつけたし葉材に。



**みりんを加えてしよばさを抑える**  
**和歌山県** 天然醸造醤油 (カネフ醤油)  
 塩麹とみりんを加えてしよばさを抑える。調剤をブラス、和歌山産のはこのタイプが多いそう。漬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 (下津醸造)  
 下津醸造が昔からつくり続ける伝統の味。ブドウ糖を加えてしよばさを控えめ。平成30年全国醤油品評会優秀料理木桶大賞受賞。



**二年熟成はしよばさの感覚が違おう**  
**群馬県** 大豆仕天然醸造醤油 (有田屋)  
 1832年創業。国産大豆と小麦を使用したの都合で造らないう醤油は日詰し2年熟成。しよばさ過ぎず締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)  
 岩手県産平ノ浦の米と大豆仕込み水に早治味噌水を使って熟成。原料に米を使うことも特徴。あっさりした味に、米の甘みも。



**岩手産丸大豆と小麦で仕込みました**  
**岩手県** 丸大豆さき (八木澤醸造店)  
 卵白色をした、とても柔らかい濃口醤油。素材にこだわりの醤油にして、焼きおにぎりや焼きとうもろこしに使っておいしく。



**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)  
 青大豆収穫量が少なく貴重。それでも地元産原料で醤油を仕込みたくて造りました。炒り物に使おうと、豆の独特な風味がコクに。



**焼肉や焼肉に使える上級者向け**  
**奈良県** 青大豆醤油 (片上醤油)  
 北加路スープファームの、熟成が難しく収穫量が少なく貴重。本醸造の旨みと甘みは併せて。原料にこだわりの方がおすすめ。



**木桶で熟成させた減塩醤油**  
**埼玉県** 金管減塩醤油 (苗木醤油)  
 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。



**押って火入れ通過後そのまま詰め**  
**徳島県** 吉式しよゆ (カネフ醤油)  
 押って火入れしてそのまま仕込み。調剤のしよばさを調節しはじりつと1味がおすすめ。しよばさ調節しはじりつと1味がおすすめ。



**しよばさ醤油が苦手な方におすすめ**  
**長野県** 本醸造醤油 (マルノ醤油)  
 七尺の木桶で仕込んだ醤油水あめやアミノ酸で調味したフランス産の醤油。平成30年全国醤油品評会優秀料理木桶大賞受賞。



**石孫本家に機械はありません**  
**秋田県** 百寿 (石孫本家)  
 田舎の火口で職人による仕込みは職業者もびっくり。昔ながらの醤油という表現がびっぴり。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** かずさ丸大豆醤油 (宮澤油店)  
 1834年創業の老舗。伝統的な風味と良質な水の違いを醸して、丸大豆を木桶で熟成させた濃口醤油。またやかなで味づく料理に。



**昔ながらの樽で仕込んだ天然醸造醤油**  
**埼玉県** 木桶仕込しよゆ (円野多醤油)  
 国産大豆、小麦を木桶仕込み。選りすぐる醸造師で3年以上塩麹や搾りの醗酵を経て。厚味で大豆と、ラーメン店にも人気。



**黒大豆原料であっさりキレが共存**  
**香川県** 菊醬 (ヤマロク醤油)  
 丹波黒を使い、あっさりキレのある詰み、コクの中でのり香る甘味とコクをきき出し。香り高く美しい味を楽しんで。



**岡本さんの醤油愛が伝わってきます**  
**広島県** 本仕込熟成二年 (岡本醤油)  
 真夏の暑い中で、手作業で調味を維持。国産大豆と小麦と天日塩。熟成させる2年間じっくり熟成させたまろやか味。



**肉も野菜も噛み甘味が増す。故に旨い。**  
**静岡県** 栄醬油 (栄醤油醸造)  
 国産大豆と木桶と天然醸造。栄醬油にとっての特別な煎を付けて二百回。煎栗は専攻七。香りが良く、いろいろな食材に使えます。



**若き造り手が挑んだ薄身の一滴**  
**静岡県** 成生、(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、原料がすべて丸大豆。木桶で熟成させたこだわりの醤油です。



**真正銘の手造りと呼べる醤油**  
**福島県** 平左衛門 (鈴木醤油店)  
 醤油による醗酵と味噌による醗酵作業。醤油づくりの原点に立ち戻った本質による天然醸造を手順するのは天災と引きつら。

# 卵かけごはん



**淡口**

こだわりの卵には淡口を。醤油味が控えめに、卵そのものの味を楽しむことができます。

**濃口**

基本となる正統派の醤油です。他のトッピングを加えても上手にバランスを保ってくれます。

**溜**

濃厚でまろやか。卵と醤油の一体感を楽しむ醤油です。醤油の味が好きで、濃い味が好きな方も。



練だし  
卵に醤油



厚布だし  
玉子ごはん専用

# 豆腐と醤油



**淡口**

おいしい絹豆腐

塩だけで食べたいような豆腐に、しょっぱさのある醤油が豆腐のもつ甘みをぐっと引き立てます。



**溜**

普通の絹豆腐

濃厚なうま味たっぷりの醤油が豆腐を包み込み、甘みを感じさせる味わいになります。



**再仕込**

しっかり食感の木綿豆腐

木綿豆腐の濃厚な味わいにも負けないうま味のある醤油です。まろやかな一体感を楽しめます。



濃口  
溜

# 肉と醤油



**濃口**

**再仕込**

**溜**

岩塩をふって食べたいような上質な肉には濃口醤油を。塩味に醤油のうま味を少しプラス、肉そのものを味わうにはこれです。

わさび醤油はもちろん、バターやガーリックなどと合わせても。醤油の存在感を活かしつつ、肉をおいしく味わえるはず。

肉の脂やうま味に負けぬ濃厚な溜。熱を加えることで香りと照りができます。黒胡椒と溜のシンプルな味付けもぜひお試しください。

**濃口**

醤油の色と香りがしっかり、おこげもおいしい濃口醤油。具だくさんの炊き込みごはんにもおすすめです。

**淡口**

ほんのり色をつけて、さりげなく醤油のうま味を添えてくれます。ぜひお試しください。

**白**

豆ごはんやとうもろこしごはんなど、色を活かすなら白醤油。ほどよい塩味が素材の甘みを引き立てます。

# 炊き込みごはん

濃いめな味

コクと塩味の  
みたらし

キャラメル

キャラメルと  
みたらしの中間

あまーい  
みたらし

みたらし



控えめな味が一味変える！



# バニラアイスと醤油

# 刺身と醤油

**淡口**

白身の刺身、ホタテや甘エビなど、レモンやオリーブオイルをかけた繊細な素材に。

**濃口**

どんな刺身とも相性がよい万能タイプです。新鮮な刺身には新鮮な醤油がイチバンです。

**再仕込**

マグロの刺身にイチオシはこれ！魚の生まさを消してくれてうま味を引き立てます。

**溜**

脂のつた刺身にぜひ。醤油のまろやかさが活かされます。みりんと合わせて漬けにも。



濃口  
溜

# 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
	<b>白醤油</b> ▶ P.6	<b>淡口醤油</b> ▶ P.7	<b>甘口醤油</b> ▶ P.17	<b>濃口醤油</b> ▶ P.8	<b>再仕込醤油</b> ▶ P.14	<b>溜醤油</b> ▶ P.16	<b>醤油加工品</b> ▶ P.18
	<b>素材を活かす</b> 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			<b>濃厚な味わい</b> 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			
			甘い醤油は地域の味 (好き嫌いが分かれる傾向も)	万能タイプ (一般的な醤油で流通量多い)			
	 白身魚のムニエルソース	 白身の刺身	 おかか	 一本で全部に知照	 赤身の刺身		ぼん酢 魚醤
	 しらあえ	 おいしい豆腐 塩をかけて食べたい豆腐	 おつうの小瓶の納豆	 おつうの豆腐	 木綿豆腐	 おいしい大粒の納豆	だし醤油 梅醤油
	 ササミとネギのスープ	 親子 お酢多めの酢醤油で	 肉巻きおにぎり	 ウィンナーのからめ物	 わさび醤油でステーキ	 ずき焼き	にんにく醤油 濃厚なだし醤油(漆黒) みそたまり

※1 JAS(日本農林)規格では醤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(白米醸造)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、白醤油としてお使いいただけます。  
 ※2 甘口醤油は職人醤油の白白の分類で、JAS規格では濃口醤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)の醤油を甘口醤油として紹介をしています。

# 再仕込醤油



## 赤身の刺身

濃厚でうま味が多い再仕込醤油。しょっぱさの感じ方が少ないはずです。マグロなど赤身の刺身に必ずすめの醤油といえます。



## 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、酢醤油にするとうま味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。



## パニアイスにも

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意味が、普通で売っているラクトアイス系にあわせるのがおすすめ。



## カレーのレベレをあげる

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



**03** 白田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)  
1873年創業。国産大豆と小麦を使用した天然醸造で三年間、木桶のカレ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** さいしこみ醤油二割込 (両国三郎商店)  
1787年創業で100本以上の木桶が並ぶ。有機栽培された大豆と小麦を木桶で熟成。マヨネーズに少量かけて、さっぱりソースに。



**14** 茨城県大豆で濃厚でまろやかな味  
**茨城県** 三年熟成 (上本醤油)  
三年熟成による深い香りと旨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照焼と旨味をプラス。



**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)  
森田さんのカーマは、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、お肉の仕上げ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** 金釜 再仕込醤油 (富本醤油)  
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いっぺり。煮物や炒め物の味しとしても。



**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)  
一年熟成の旨味と鹽を加え、更に米糠を追加。濃厚で香り高く、発酵の深さや実感できる贅沢な醤油。まずはつけ、かけ醤油に。



**39** 京都でつくった濃厚な再仕込み  
**京都府** 二度熟成醤油 (澤井醤油)  
1879年創業の京都家の蔵元。京都といえど濃口。でもうま味層層の醤油だから、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。富士山麓の暖かい名水を使用した。すっきりとした再仕込。野菜を使った炒め物の仕上げに。



**43** パニアイスにかけても美味  
**香川県** 醬 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のお香や香り。高いコクとまろやかさを表現。瓶の裏面に合、パニアイスでもみらした。



**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)  
桶の保存物は日本屈指。国内産の大豆と小麦を使用し、小豆島の暖かい名水と杉の大桶でじっくり熟成。とても香りの良い再仕込み。



**52** 岡本さんの醤油への愛は計り知れない  
**広島県** 二度仕込み熟成三年 (岡本醤油)  
フェリーでしか行けない大蔵上島。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みてください。



**63** 濃厚さや切れ味の良さのバランス  
**奈良県** イグサ 濃厚醤油 (井上本店)  
国産原料のこだわりと、味噌や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。肉料理に合せてみてください。



**80** 若き造り手が振んだ渾身の一滴  
**福岡県** 生成の、さいしこみ (ミヅル醤油)  
まったく加えず搾ったままの醤油に鹽に煮て再仕込み。大豆、小麦は福岡県糸島市産。塩は佐賀と沖繩産。



【醤油で醤油を仕込む再仕込み】一般的な濃口醤油は大豆・小麦でつくった鹽を加えて発酵熟成させたが、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しますが、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

そのままで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も少量で大丈夫。マゴロの漬けなども人気です。



## 26 濃口換算で三分の一の生産量

**岐阜県** みのび (山崎醸造)  
濃口と比べ仕込水が少なく熟成でうま味が凝縮。名古屋地域の100以上の飲食店が好む。賞状は薬1とたまのデザインで。



**滋賀県** 自家用たま (片上醤油)  
醤油の攪拌でできる限界に挑戦  
大豆比率は多く、仕込水は限界まで少なく、濃口醤油の製造で、自分のためにつくったから、自然に、うま味が凝縮されています。



**愛知県** 尾張のたま (丸又商店)  
とにかく濃厚 熱烈なファン多し  
原材料は大豆・塩のみでもシンプル。愛知県産大豆100%を木桶で3年熟成。独特な風味を持ち、ハマる方はハマる濃厚さ。



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



**愛知県** 宝山 丸大豆たま (中定商店)  
三年間醸造した豆味噌を搾った溜  
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 (野村醤油)  
名水のまち「越前おの」で愛され続ける甘いタイプの醤油。旨味と酸味が完璧に調ったおどりや、自身のお刺身や焼きおどりに。



**富山県** でお馴染みなのがご甘さ  
**富山県** いなか醤油 (昭和醸造)  
海に近い地域ほど、甘さが強くなっていくそうです。富山県で一般的に好まれる甘いタイプの醤油。自身のお刺身や焼きおどりに。



**山口県** マルク醤油 (桑田醤油)  
山口県産小麦を使って、地元産たまり。醸造の女将さん監製の使い方、コロッケの味付けに使ってじゃがいもの甘味をアップ。



**鹿児島県** 天龍 (吉永醸造所)  
まろやかな甘みとほどよいろみがかせになる鹿児島県産の小麦。いつも醤油はブレンドして好みの甘さにするのにおすすめ。



**鹿児島県** こいち 甘露 (吉村醸造)  
甘さげずバランスよく仕上げた鹿児島県のスタンダードな甘口醤油。これだけ賞状が美味いことができる大饗の方に入ります。



**鹿児島県** さしみ醤油 (久保醸造)  
しっかりと甘みの中にうま味とコクのある鹿児島特有のとうろつした醤油。食感のあかるくさせる甘口です。料理にも。



初めて甘口の醤油を試すならこれ  
**三重県** はまきず (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海に、伊賀市へ行く白頭山でも大饗。自身のお刺身や焼きおどりに。



**岡山県** ふいいら 茶 (廣政醤油)  
まろやかさと甘さの岡山県醤油  
若いスタッフも多く、活気に溢れている。甘いタイプで、色が強いのも特徴です。即、砂糖、だしを加えてまろやかな三杯煮に。



**宮崎県** カネナしょうゆ (長友味噌醤油)  
九州ならではの宮崎県の甘口醤油  
イメージは砂糖醤油。はじめてでもこの甘さに驚かぬかも。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。



**山形県** マレマ 自海印 (庄三久蔵醤油)  
山形の手煮にも使われる程やかな甘み  
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年全日本醤油品協会食料大賞受賞。



**鹿児島県** さしみしょうゆ (吉村醸造)  
溜醤油の味わいも主張する鹿児島県の甘口  
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、刺身にぴったり。

← 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



**05** **みそたまり**  
料理好きの想像力をかきたてます  
**秋田県** みそたまり (石浜本店)  
天然酵母味噌の発酵・熟成中に分離する液体。自然に湧り落ちたものを取り込んだ琥珀色に。肉を焼く前に少し漬けて美味しく染みこみます。

## ● 料理好きの方のテンションがあがる醤油



**10** **ゆずぽん**  
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家のばん舟は、本醸造醤油にたっぷりの天然ゆず果汁で香りもよし。豚バラ肉とちやしの冷しゃぶをさっぱりと。

## ● ちょっと変わった醤油



**12** **おつもん**  
かつお節たっぷりの正統派つゆ  
**岩手県** つゆ (依々良醸造)  
原材料は素材のみ。蔵にはダシをとった後の鰹節の山積み。化学調味料を使わず、かつおだしをたっぷり入れた濃縮タイプのため。

## ● 簡単においしく仕上げられる醤油



**13** **バターしょうゆ**  
昔の製法。バターしょうゆご飯。  
**群馬県** バタめししょうゆ (有田酒)  
有田酒の醤油蔵に代り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。塩かご飯でお試しを。

**15** **朝醤油**  
うちの卵が美味いと養鶏農家絶賛  
**茨城県** 卵に醤油 (上水醤油)  
既成のたっぷり、卵かけご飯のめいど知られただし醤油。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。

**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、まろやかな旨みとコクのある醤油。肉料理の下味や、味付けとして。

**19** **梅しょうゆ**  
自然味の表現が久大保暮らし  
**長野県** 梅しょうゆ (久大保醸造店)  
久大保ふるの醤油 (小太刀しお) に、和歌山の「龍神梅」を使ひ、みりんをいれまろやかに仕上げています。おかつとの相性抜群。

**22** **手造りばん舟**  
自分の息子のために造ったばん舟  
**島根県** 手造りばん舟 (森田醤油)  
だいたい、すだち・ゆずを使った甘醤油ではない。自分の目で確かめた素材だけを厳選。調味料はもちろん熟成のたきにつけても。

**27** **漆黒**  
超濃厚で甘くてお洒落なだし醤油  
**岐阜県** 漆黒 (山川醸造)  
薄く蒸し、検査だしを加えた濃厚なだし醤油。好みに染めて煮物を煮つゆに。ビーマン内詰めやアボカドにはそのままかけ使えます。

**54** **見た目にもめずらしい透明醤油**  
**熊本県** 透明醤油 (フンドーダ)  
蒸留のような加工で醤油の風味を保ったまま透明に。醤油の色がまったく付かないので、素材の色がそのまま活かれます。

**57** **だし醤油**  
料理の腕が上がってしまうだし醤油  
**兵庫県** 小さなしょうゆ (足立醸造)  
有機醤油ベースにこだわりの素材を合わせた。煮だしと能登のゆめ魚、善昌島黒糖と三河みりん。好みに染めていろいろな料理に。

**58** **毛汁**  
遠藤さんは醤油を造って半世紀  
**徳島県** おつもん (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。かけ醤油としておたしにも。

**67** **ピンの中には実物のにんにく入り**  
**岡山県** にんにく醤油 (廣政醤油)  
青島産田子の生にんにくを、粒のまま2ヶ月間漬け込みました。にんにくの風味がしっかりなので、煮物などの下味や炒め物などに。

**69** **龍翼の塩果実汁50%以上のばん舟**  
**山口県** 塩ばん舟 (桑田醤油)  
ふく料理で有名な山口県にはかかせない存在。醸造法を問わずに半分以上は塩果汁でできています。煮だしと煮物も入って風味良く。

**70** **五子ごぼん専用**  
少し甘めで昆布だし。九州ですか！  
**熊本県** 五子ごぼん専用 (熊本醤油)  
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。子供が完食いはい、朝ご飯を食べるようになると思い造りました。

**74** **麦茶**  
醤油を直接スモークした燻製醤油  
**兵庫県** 薫業 (末廣醤油)  
国産大豆、小麦の天然醸造醤油を、燻煙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。

**77** **白だし**  
味も品質もプレミアムな白だし  
**愛知県** 科亭 白だし (七福醸造)  
有精白しょうゆと、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。お好きな味に染めて、さまざまな料理に。

**85** **琥珀**  
シンプルな原料の黄金色のだし醤油  
**長野県** 琥珀だし (久大保醸造店)  
白醤油と漬いた黒糖をベースにそうだが、かつお節、そば節を加え、みりんと砂糖などで味付けして黄金色の綺麗な醤油。

**86** **えそ魚**  
ちくわの老舗が挑んだくさくない魚醤  
**愛知県** えそ魚 (ヤマサちくわ)  
ちくわの原料となる「えそ」を使つて、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食べて楽しめる新しいタイプの魚醤。

**83** **虎骨**  
虎骨も自家製にこだわり本格を追求  
**愛知県** 三州三河みりん (内谷文治酒造)  
国内産特別栽培のもち米。愛知産産の米こうじで虎骨も自家醸造と素材と製法に徹底的にこだわった。2年にわたる長期熟成。上質な旨さとうま味のファンは全部に多い。

**みりん**

**81** **一子船**  
まずは一口飲んでほしいみりん  
**愛知県** 一子船 (小笠原味醸造)  
味は甘いリキュールのような。国産米、国産本醸造をベースに熟成しなすの生活のみりん。製造現場も直接車で清酒に習熟された。お薦めうまみがきれいに引き出されています。

**82** **二河茶**  
香りをおさえて甘みの感じ方は抜群  
**愛知県** みなたから (小笠原味醸造)  
国産のもち米と米こうじを3発酵させた味噌。醸造アールコールベースなので発酵の香りがなく調性や味合い、そのままだけでおいしい。みりんの中心は一番目を感じるかも。

**83** **虎骨**  
虎骨も自家製にこだわり本格を追求  
**愛知県** 三州三河みりん (内谷文治酒造)  
国内産特別栽培のもち米。愛知産産の米こうじで虎骨も自家醸造と素材と製法に徹底的にこだわった。2年にわたる長期熟成。上質な旨さとうま味のファンは全部に多い。