

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

出版社：株式会社 玄光社
A4変型判 128頁
定価：1,400円＋税



にっぽん 醤油蔵めぐり

出版社：株式会社 東海教育研究所
四六判・並製 272頁
定価：1,400円＋税



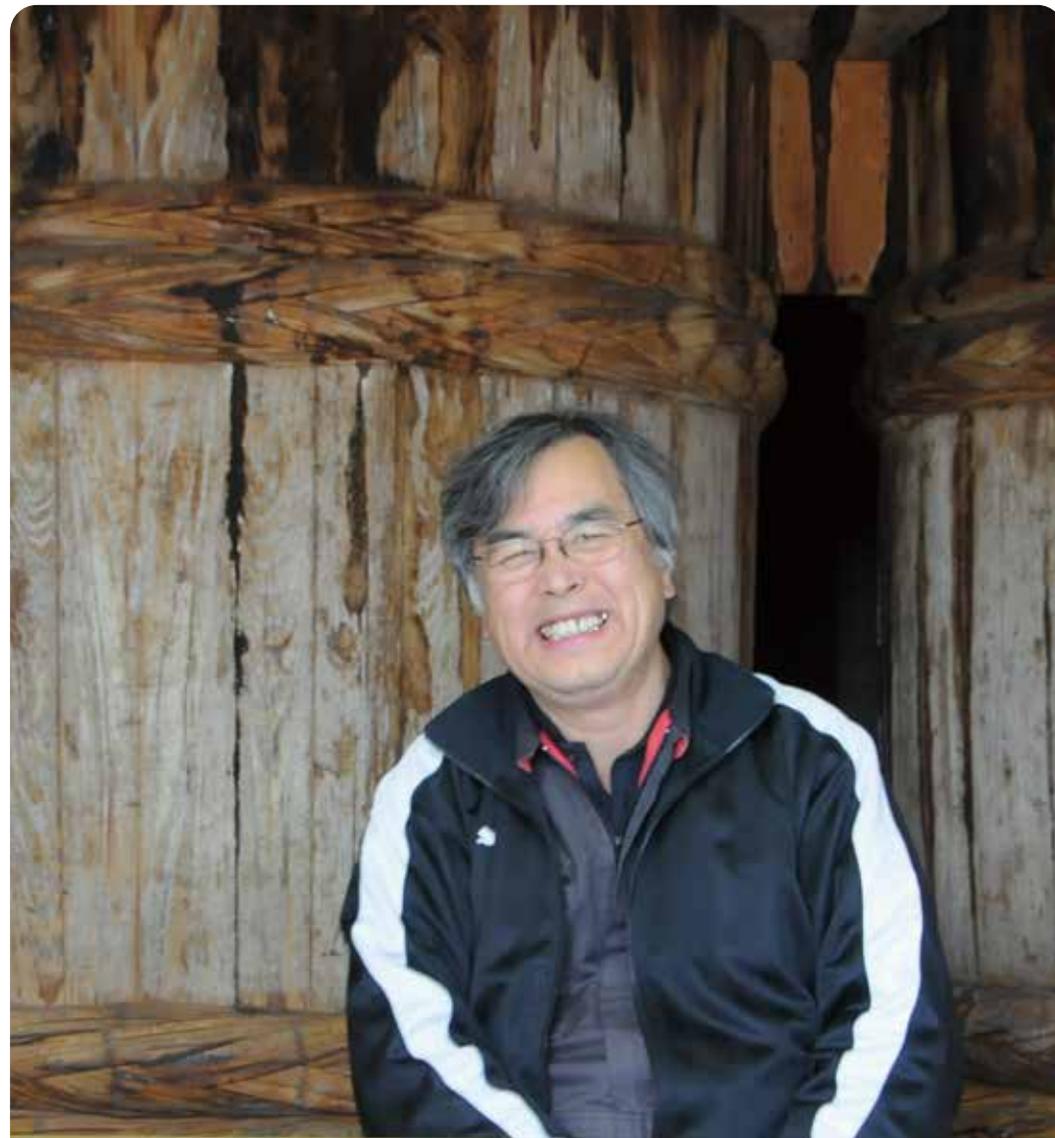
s_shoyu



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)



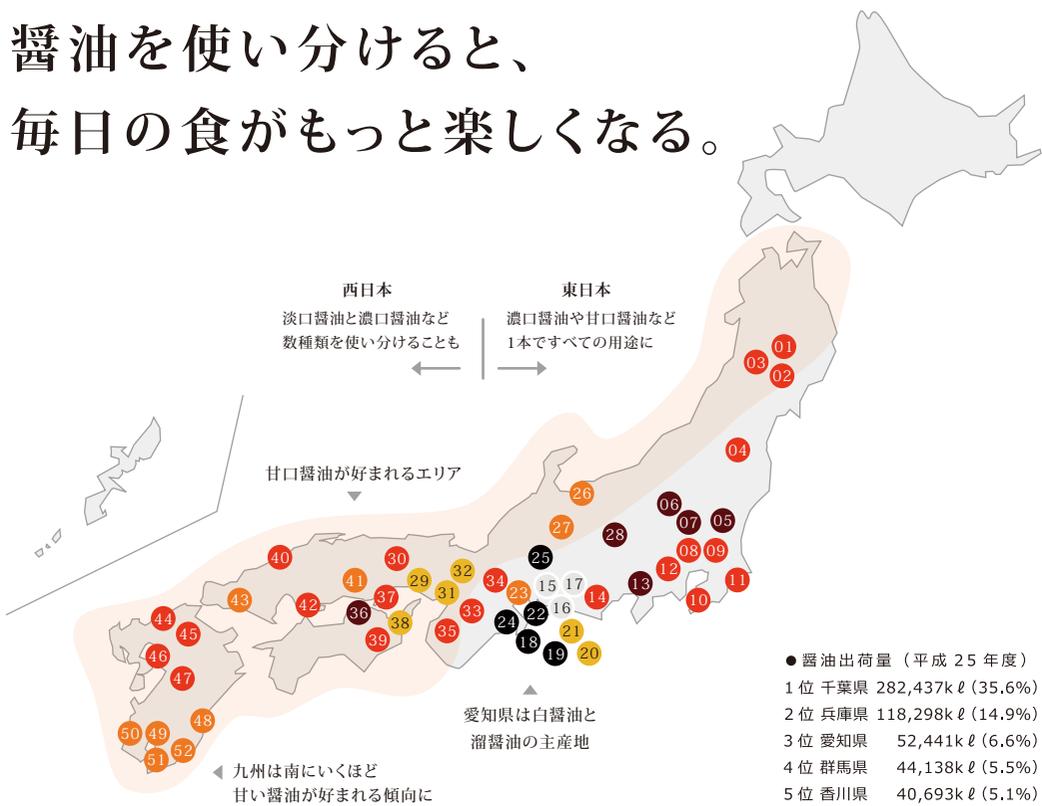
職人醤油

片上醤油(奈良県)

vol.11



醤油を使い分けると、 毎日の食がもっと楽しくなる。



- 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%)

 <p>白醤油 愛知県碧南市が主産地。小麦を主原料にした琥珀色の醤油。醤油の色を付けず素材を活かす。</p>	 <p>淡口醤油 西日本でお馴染み。淡い色が特徴で塩味は高め。だしの風味を引き立てるなど調理でも活躍。</p>	 <p>甘口醤油 九州に代表される甘い醤油。四国や日本海側の地域など好まれる範囲は広く、甘さ加減が異なる。</p>
 <p>濃口醤油 出荷量としては一番多い醤油。関東で醤油といえばこれです。なにとも相性よしの万能タイプ。</p>	 <p>再仕込醤油 熟成期間が長くうま味は高い。一度できた醤油を再び仕込み直す製法。生産量は少ない。</p>	 <p>溜醤油 愛知、岐阜、三重を中心とした東海地域が主産地。大豆を主原料にうま味はトップクラス。</p>

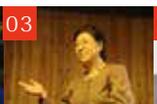


木桶職人
復活プロジェクト
KIOKE CRAFT REVIVAL

木桶仕込みの醤油に注目

江戸時代までは、醤油などの基礎調味料は木桶でつくられていましたが、費用対効果が合わないという理由で減少の一途をたどり、出荷量は全体の1%以下まで落ち込んでいます。ただ、ここ最近、若手の醸造家を中心に木桶仕込みを見直す動きが盛んです。蔵元の枠を超えて手を携え、新桶づくりや技術の継承に取り組んでいます。

木桶職人復活プロジェクト 🔍

01  岩手県 佐々長醸造	02  岩手県 八木沢商店	03  秋田県 石孫本店	04  福島県 鈴木醤油店	05  茨城県 上ホ醤油	06  群馬県 有田屋	07  群馬県 岡直三郎商店
08  埼玉県 弓削多醤油	09  埼玉県 笛木醤油	10  千葉県 宮醤油	11  千葉県 タイヘイ	12  東京都 近藤醸造	13  静岡県 天野醤油	14  静岡県 栄醤油醸造
15  愛知県 日東醸造	16  愛知県 七福醸造	17  愛知県 ヤマシン醸造	18  愛知県 丸又商店	19  愛知県 南蔵商店	20  愛知県 小笠原味淋醸造	21  愛知県 角谷文治郎商店
22  愛知県 中定商店	23  三重県 福岡醤油店	24  三重県 伊勢蔵	25  岐阜県 山川醸造	26  富山県 畑醸造	27  福井県 野村醤油	28  長野県 大久保醸造店
29  兵庫県 末廣醤油	30  兵庫県 足立醸造	31  奈良県 片上醤油	32  京都府 澤井醤油本店	33  奈良県 井上醤油	34  滋賀県 遠藤醤油	35  和歌山県 カネイフ醤油本店
36  香川県 ヤマロク醤油	37  香川県 ヤマヒサ	38  香川県 正金醤油	39  徳島県 福寿醤油	40  島根県 森田醤油	41  岡山県 鷹取醤油	42  広島県 岡本醤油醸造場
43  山口県 桑田醤油	44  福岡県 ミツル醤油醸造元	45  福岡県 クルメキッコー	46  熊本県 橋本醤油	47  熊本県 フンドーダイ五葉	48  宮崎県 長友味噌醤油	49  鹿児島県 吉永醸造店
50  鹿児島県 吉村醸造	51  鹿児島県 久保醸造	52  鹿児島県 坪水醸造				

塩分高めで素材を味わう

熟成期間は短い（半年から一年）

なにととも相性よし

熟成期間

濃厚で醤油の味を加える

熟成期間は長い（二年から三年）

素材を活かす

白醤油

淡口よりさらに淡い琥珀色の醤油。主原料は小麦+少量の大豆。料理時に色が付かず、甘みと香りに特徴あり。

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。塩分は少し高め。色とうま味を抑えることで、素材を活かす役回りに。

甘い醤油

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いなど、それぞれの土地に根ざした醤油。

万能タイプ

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。

バランスよく濃厚

再仕込醤油

熟成期間の長い濃厚な醤油。濃口と溜の中間に位置するような味わいで、つけ醤油として万人受けする傾向。

うま味たっぷり

溜醤油

大豆の割合を多く、仕込水は少なめ。色が濃くてとろみと独特の香り。熟成期間が長く、中部地方が主産地。



煮物、お吸い物、だし巻き卵、浅漬、炊き込みご飯

お吸い物、だし巻き卵、茶碗蒸し等を上品に仕上げ、炊き込みご飯は素材の彩り豊かに。料理を楽しむ醤油。

- 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



煮物、お吸い物、だし巻き卵、クリームシチュー

素材の色やだしの風味を活かしたい料理に。塩やレモン代わりにかけても、素材そのものの味を楽しめます。

- 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



焼きおにぎり、卵かけご飯、刺身、煮物

甘さの加減により、好みは千差万別。焼きおにぎりや卵かけご飯、おかかは広く人気があり、煮物に使っても。

- 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

つけ醤油、かけ醤油全般

とにかく万能。ただ、醤油メーカーによって味や香りの個性は様々。ぜひお好みの醤油を探してみてください。

- 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



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。

- 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
*濃口醤油の約2倍の原材料

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。熱を加えると魅力もアップで照り焼きなども好評。

- 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



白ワインのイメージ

素材を活かす調理

塩やレモン代わりにかけても

調理に使えば、素材の彩りや風味を活かしてくれます。そして、白身の魚や冷奴など、さっぱり系料理にかけるのもおすすめ。塩やレモンの代わり、オリーブオイルと合わせて使ってみてください。



濃口醤油はとにかく万能

甘口醤油は好き嫌いが分かります

調理にも、かけても万能に使える醤油です。ただ、甘口醤油は好き嫌いが分かれるので要注意。そして、新鮮な香りを楽しむためにも、開栓して1か月以内に使用していただくのがおすすめ。



赤ワインのイメージ

ソースの代わりに

素材との一体感を楽しむ

ソースや香辛料と合わせたい素材に。赤身の魚や脂身の強い肉には醤油と素材の一体感を楽しめるはず。味の濃い肉じゃが、照り焼き、蒲焼きなど色と照りもきれいに仕上がります。

塩分高めて素材を味わう



白醤油



だし巻き卵



炊き込みごはん



ドレッシング



色を活かした料理



淡口醤油



白身の刺身



素材の味を楽しむ



彩りきれいに



だしを活かす

なにととも相性よし



甘口醤油



焼きおにぎり



卵かけごはん



鯛めし



おかか



濃口醤油



納豆



焼き魚



目玉焼き



焼売

濃厚で醤油の味を加える



再仕込醤油



赤身の刺身



ソースの代わりに



バニラアイス



カレー



溜醤油



マグロの漬け



ステーキ



すき焼き



照り焼き

卵かけごはん



淡口 こだわりの卵には淡口を。醤油味は控えめに、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、濃い味が好きな方も。



鯉だし
卵に醤油



昆布だし
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、甘みさえも感じ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を。まろやかな一体感を楽しめます。



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ない濃厚な溜。熱を加えることで香りと照りがでます。黒胡椒と溜のシンプルな味付けもぜひお試しを。

濃口

醤油の色と香りがしっかり、おかげもおいしい濃口醤油。具た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



キャラメル



塩キャラメル



まろやかキャラメル

濃いめな味

キャラメルとみたらしの中間



控えめな味

コクと塩味のみたらし



あまーいみたらし



初めの方はまずはこちらから！

みたらし

バニラアイスと醤油



刺身と醤油

淡口

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

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いちばんです。

再仕込

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

溜

脂ののった刺身にぜひ。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。



大好物醤油

by 職人醤油

あなたの大好物は何ですか?あなたにとって特別な料理を、もっとおいしくする醤油があるとしたら。人それぞれの好物。その味わいを引き立てる一本を、全国の醤油蔵から吟味し、組み合わせました。



好物、赤身のお寿司。

うま味たっぷりの醤油が赤身の生臭さを消し、甘みを引き出します。普通の醤油じゃ物足りなくなるかも…
(No.76 つれそい →P17)



好物、餃子。

おすすめは醤油:酢=1:1。餃子の油とのバランスもちょうど良いんです。もう、餃子かとまりません
(No.41 甘露しょうゆ →P16)



好物、チーズ。

かけるだけで絶品おつまみ間違いなし。しっかりした燻製の味と香りがお酒にぴったり。家飲みには欠かせません
(No.74 薫紫 →P19)



好物、卵焼き。

私これで茶色い卵焼きを卒業しました。砂糖と醤油少々で優しい卵焼きに。お弁当箱の中でも上品なたたずまい
(No.73 しろたまり →P12)



好物、アイスクリーム。

だまされたと思って一度お試しあれ。濃厚な醤油のkokoroとバニラアイスの絶妙なハーモニーが、それはもう…!
(No.43 鶴醬 →P16)



好物、カレーライス。

ひとさじかければレトルトカレーだってランクアップ!グッとkokoroが増して、つついとおかわりしちゃいます
(No.03 さいしこみしょうゆ →P16)



好物、てりやき。

この醤油で照り焼きを作ったら、もう他の醤油には戻れません。みりんとの相性もよく、照りのきれいさは圧倒的
(No.84 宝山 たまり →P17)



好物、サラダ。

醤油:油:酢=1:1:1でドレッシングに。市販の醤油ドレッシングよりも野菜の甘みを存分に味わえますよ
(No.78 ヤマシン 白醤油 →P12)



好物、冷奴。

塩だけで食べたいような、おいしい豆腐にはこれ。醤油のしょっぱさが豆腐の甘みをグッと引き立ててくれます
(No.32 うすくち天然醸造醤油 →P12)



好物、目玉焼き。

ピンク色の目玉焼きにはこの醤油。パリパリの白身はさっぱりといただき、トロトロの黄身は濃厚さを味わえます
(No.72 生成り、こいくち →P15)



好物、納豆。

大粒納豆には、タレよりこの醤油を。納豆を包み込むほどよい“醤油感”が、納豆好きにはたまらないんです
(No.28 木桶仕込しょうゆ →P15)



好物、自身のお寿司。

醤油が好きではなかった私を虜にした一品。醤油味になりすぎず、繊細な味わいを引き立ててくれるんです
(No.16 淡紫 →P12)



好物、卵かけご飯。

卵との相性抜群。かつおだしの風味たっぷり、いつもの卵かけご飯がごちそうに变身。お子様にもピッタリ!
(No.15 卵に醤油 →P18)



好物、ステーキ。

肉の脂やうま味に負けない濃厚な醤油。わさびやバター、ガーリックを加えてステーキをおいしく召し上がれ!
(No.50 尾張のたまり →P17)



好物、チャーハン。

自分でもおいしくできる!と夫が休日を作ってくれるようになりました。手軽になのに本格的。頼もしい1本です
(No.67 にんにく醤油 →P19)



好物、うどん。

関西風うどんにはこれ。ダシのうま味を最大限まで引き立たせる名脇役。最後の一滴まで飲み干したくなる
(No.06 天然醸造 うすくち生醤油 →P12)



好物、焼き魚。

火入れをしてない生醤油。焼き魚との相性が抜群です。醤油をかけた瞬間に立ちのぼる香りがもう、たまりません
(No.24 丸大豆しょうゆ →P14)



好物、焼きおにぎり。

子どもに大人気の甘口焼きおにぎり。香ばしさが口いっぱいに広がり、後からくる甘さの余韻も心地いいんです
(No.36 大野のおしょうゆ →P13)



好物、とうもろこし。

蔵付き微生物によるフルーティーな香り。焦がした醤油がとうもろこしの甘みを引き出す。屋台の味を堪能あれ
(No.61 柴醤油 →P15)



好物、トースト。

一度焼いてバターと醤油をぬりぬり。もいちど焼いて香ばしくなったら、やみつきトースト完成です。はちみつも◎
(No.04 百寿 →P15)



好物、とんかつ。

衣にしみ込んだ醤油の香りがじゅわっと広がって、うま味が変わる。ひとくち、ひとくちに幸せを感じます
(No.52 二段仕込み熟成三年 →P16)



好物、白ごはん。

昔ながらの醤油造りにこだわる夫婦の人柄が表れた醤油。ご飯にかけて、優しい味わいと香りをお楽しみください
(No.95 平右衛門 →P15)



好物、肉じゃが。

料理の腕が上がってしまう醤油。料理初心者でもダシのきいた深い味わいに仕上がります。胃袋をつかみたい時に!
(No.57 小さなだししょうゆ →P18)



好物、アボカド。

甘くて濃厚なこの醤油は、アボカドの濃厚さにだって負けません。わさび醤油とはひと味違う食べ方をお試しあれ
(No.27 漆黒 →P18)

#大好物をつくらう

- ① 大好物醤油で料理をつくる
- ② 料理の写真と一緒に「#大好物をつくらう」を付けて Twitter・Instagram に投稿

大好物醤油ブランドサイト

<https://www.s-shoyu.com/daikoubutsu/>



白醤油 しろしょうゆ



78 スタンダードな木桶仕込み白醤油
ヤマシン 白醤油 / ヤマシン醸造(愛知県)
小麦:大豆=9:1の白醤油。素材を活かす醤油なので、お吸い物や炊き込みご飯、オーブオイルとの相性もいいです。

淡口醤油 うすくちしょうゆ



16 塩分控えめの特製うすくちかけ醤油
淡紫 / 末廣醤油(兵庫県)
米麹を使用したまろやかな味の淡口。醤油味になりすぎずに素材のうま味が引き立ちます。絹豆腐・白身などにかけて。



32 しっかり味を活かしたかけ醤油にも
うすくち天然醸造醤油 / 片上醤油(奈良県)
うま味・香り・味のバランスをしっかり重視した淡口醤油で、見た目と味は濃いめ。かけ醤油としてもおすすめです。



40 1879年創業で京都の料亭も愛用
都淡口 / 澤井醤油本店(京都府)
うま味や甘みを巧みに調整しているので料理の味がまろやかで、淡口の中ではしょっぱさ控えめ。キレイな色合いも魅力。



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。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ださい。



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。レタスやタマネギなどの素材をそのまま楽しめます。



卵焼き
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するのも◎。少し焦げやすいので、早めに焼き上げることがポイント。



色味を活かす料理に
トマトソースでいただく、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。



原材料は小麦・塩・焼酎のみ

しろたまり / 日東醸造(愛知県)
素材を活かすに右に出るものなし。小麦の甘みやコクがしっかりで、何か物足りない時に少し加えるとま味がUP!



有機JAS認定の白醤油

有機白醤油 / 七福醸造(愛知県)
機械圧搾でなく自然抽出で、ほのかな甘みに上品な塩味。素材を引き立てたい料理に。「料亭白だし」の原料となる白醤油。



火入れ処理をしていない生タイプ

天然醸造 うすくち生醤油 / 正金醤油(香川県)
淡口が初めての方でも使いやすく、塩味が後からくるので少し優しく感じます。塩辛さとうま味のバランスが抜群!!



国産大豆・小麦を使った正統派の淡口

国産大豆・小麦を使った正統派の淡口
龍野本造りうすくちしょうゆ / 末廣醤油(兵庫県)
何に使っても失敗しない淡口醤油。少量で塩味が効いて色もキレイに。だしや素材を活かした上品な料理に仕上がります。



高貴な香りとは品ある透明感が魅力

高貴な香りとは品ある透明感が魅力
紫大尽 / 大久保醸造店(長野県)
澄んだ香りが秀逸で醤油感を残しつつ素材を活かします。お吸い物などでだしの風味を運んでくれる先味の強さが特徴。



かけにも調理にも使える万能タイプ

かけにも調理にも使える万能タイプ
生成り、うすくち / ミツル醤油醸造元(福岡県)
一夏越したフレッシュな諸味に自家製甘酒(米麹+水)をブレンド。しっかり味だけどもろやか。大豆・小麦・米は地元産。

甘口醤油 あまくちしょうゆ



初めての方にすすめたい甘口醤油

はさめず / 福岡醤油店(三重県)
さっぱりしながらほんのり甘いので、自身の刺身はもちろん漬け丼にもおすすめ。優しい甘みは卵かけご飯との相性も◎。



料理に使いやすい岡山県の甘口

料理に使いやすい岡山県の甘口
ふしいち 桐 / 鹿取醤油(岡山県)
しょっぱさ控えめで、甘みをストレートに感じるバランスのとれた味。色が淡いのも特徴で、スープや三杯酢などにも活躍。



醤油はさらっと甘みはしっかり

醤油はさらっと甘みはしっかり
カナナしょうゆ / 長友味噌醤油(宮崎県)
口に入れた瞬間から後味までしっかり甘みを感じます。麴造りから自社で手がけ、地域の食文化にとって欠かせない味。



鹿児島県の甘口の定番といえばコレ

鹿児島県の甘口の定番といえばコレ
こいくち 甘露 / 吉村醸造(鹿児島県)
コクのあるうま味と奥深い甘みのバランスが良い鹿児島の定番甘口。これだけで煮物がおい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

鹿児島の中でも甘みととろみはNo.1
さしみ醤油 / 久保醸造(鹿児島県)
タレのようにとろっとしていて、鹿児島県特有の強い甘みが特徴。こっくり甘い醤油で刺身を食いたい方に。くせになる味わい。



塩の代わりに使う
塩の代わりに白醤油を使うと、まろやかな味わいになって、ほのかに醤油の香り。アヒージョならフランパンを浸した時に実感。



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



かけて使うのも◎
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。自身の刺身や甘みのあるおいしい豆腐など塩で食いたい素材に。



焼きおにぎり
甘口醤油の人気のお吸い物の一つがこれ。醤油そのものに甘みと味が付いているので、塗って焼くだけの簡単調理も魅力的。



卵かけごはん
甘口醤油の味わいが苦手という方も、卵かけごはんを使うとおいしいとなる場合が多いです。ぜひお試しください。



甘さの余韻つづく福井県の甘口醤油

甘さの余韻つづく福井県の甘口醤油
大野のおしょうゆ / 野村醤油(福井県)
北陸の小京都ともよばれる豪雪地帯。醤油を先に感じ、口の中で甘さがじわっと伸びてくるタイプ。越前大野で一番の売れ筋!



醤油をしっかり感じる富山県の甘口

醤油をしっかり感じる富山県の甘口
いなか醤油 / 如醸造(富山県)
しっかりとした醤油の味わいがありながらほんのり甘みを感じます。後味に甘さだけが残らないので、かけても料理にも。



濃すぎず甘すぎない山口県の甘口

濃すぎず甘すぎない山口県の甘口
マルクワ醤油 / 桑田醤油(山口県)
山口県産の小麦を使って、木桶で一年半熟成。ふわっと香る木桶の香りとまろやかな甘味が特徴。クロッカの具の味付け等に。



とろっとまろやかな鹿児島県の甘口

とろっとまろやかな鹿児島県の甘口
天龍 / 吉永醸造店(鹿児島県)
まろやかな甘み、程よいとろみ、コクのバランス。単に甘いだけではなくうま味がクセになります。さしみ醤油としても◎。



ドロッと甘い二段仕込みの甘口

ドロッと甘い二段仕込みの甘口
さしみしょうゆ / 吉村醸造(鹿児島県)
再仕込醤油に甘みととろみを加えた、まさにドロットとした甘口。醤油のうま味もしっかりあるので、脂ののった赤身の刺身に。

← 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

濃口醤油 こいくちしょうゆ



07 木桶仕込みの国産有機の濃口醤油
にほんいち醤油・一番しぼり／岡直三郎商店(群馬県)
北海道で有機栽培された大豆と小麦。濃口醤油の中でも比較的濃いめなので煮物や炒め物にさっと加えるのがおすすめ。



21 コクのある超特選醤油はお刺身で
さしみ醤油／宮醬油(千葉県)
JAS規格でいう超特選。お刺身やお寿司を食べるためにつくったコクのある醤油。煮物に使うにはもったいないかも。



29 数量限定で搾る三年熟成の濃口
紫歌仙／大久保醸造店(長野県)
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。米を入れることで濃厚だが塩辛くなく、まろやかな味わいに。



45 六十石の超大桶仕込みで限定搾り
平左衛門／タイハイ(千葉県)
1年に1度しか搾らない季節限定の醤油。六十石の巨大な桶で限定生産。赤褐色の色と澄んだ香り、うま味のバランスは見事。



53 和三盆を使った無添加の甘口醤油
平成／フンドーダイ五葉(熊本県)
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。



64 みりん加えてしょっぱさを抑える
天然醸造醤油／カネイフ醤油本店(和歌山県)
塩角をとってまろやかさを出すために少量のみりんを。優しい味わいは、料理はもちろん、つけ・かけ醤油としてもおすすめ。



89 料理に使いやすい長年変わらない味
利兵衛／下津醤油(三重県)
下津醤油が昔からつくり続ける伝統の味。ブドウ糖を少し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



01 桶仕込の国産有機JAS認証醤油
小さな国産有機醤油／足立醸造(兵庫県)
兵庫県産の有機大豆・小麦、赤穂の海水塩、清流杉原川の伏流水を使用。しっかり深みがありながら、まろやかで香りも◎。



09 東京唯一の醸造蔵がうま味を追求
五郎兵衛醤油／近藤醸造(東京都)
三代目が代々伝わる造りの粋を集めた特別仕様。仕込塩水を極限まで少なくしてうま味を凝縮。すっきりでさらとした濃口。



24 奥出雲の清涼な湧き水で仕込む
丸大豆生醤油／森田醤油(鳥根県)
精密なる過をして酵母などを取り除いた常温保存が可能な生の醤油。火入れなしの澄んだ色とすっきりした味わいが特徴。



31 食いしん坊を自称する片上さん作
天然醸造醤油／片上醤油(奈良県)
奈良県産大豆で木桶仕込み。濃い目の仕込みで、良い意味で重たい味。きんぴらごぼうや筑前煮など、根菜を使った料理に。



46 国産丸大豆の有機JAS認定醤油
有機しょうゆ／ヤマヒサ(香川県)
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。豆感強めですっきり少し辛口。原料にこだわる方に。



55 昔ながらの麹蓋仕込みだから幻の醬
幻醬／畑醸造(富山県)
富山県産大豆、国産小麦、沖繩産塩と全て国産原料で麹蓋での仕込み。三年熟成で濃厚なのでしっかり味をつけたい素材に。



65 搾って火入れ濾過後そのまま詰める
古式しょうゆ／カネイフ醤油本店(和歌山県)
大豆・小麦・塩まで国産にこだわり木桶で二年熟成。コクがありピリッと濃い醤油です。刺身からしっかりと味をつけたい煮物に。



90 しょっぱい醤油が苦手な方におすすめ
本醸造醤油／マルキ醤油(長野県)
七尺の桶仕込み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。



02 二年熟成はしょっぱさの感覚が違う
丸大豆仕込天然醸造醤油／有田屋(群馬県)
国産大豆と小麦を使って天然醸造。しょっぱさだけが前面に出てきません。炒め物や煮物に。熱を加えると香りとコクがアップ。



11 ほんのり感じる甘みは米が決め手
生醤油／佐々長醸造(岩手県)
岩手県産ナンブ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で、あっさりした濃口。



25 岩手県産の原料による仕込みを貫く
丸むらさき／八木澤商店(岩手県)
東日本大震災で蔵を流出するも、2013年から出荷再開。明るい色のすっきりした濃口です。地元産丸大豆と小麦を使用。



35 福井県大野産の青大豆が使いたい
青豆しょうゆ／野村醤油(福井県)
青大豆は流通量が少なく非常に高価なのですが、脂質が少なく糖分が多いのが特徴。風味良くまろやかでかけても炒め物にも。



48 焼餅や焼肉に使える上級者向け
青大豆醤油／片上醤油(奈良県)
士別市の北海道ルーツファームの青大豆使用。独特の香りを有しているため熱を加える用途におすすめ。チーズにかけても◎。



60 昭和55年発売のロングセラー
金笛 減塩醤油／笛木醤油(埼玉県)
木桶熟成のうまみしっかりの醤油から食塩だけを50%カット。塩分約8.6%なので高血圧等の食事制限が必要な方にも。



72 若き造り手が挑んだ渾身の一滴
生成り、濃口／ミツル醤油醸造元(福岡県)
地元産の大豆・小麦を原料に木桶で二年熟成。压榨するタイミングで年度違いの諸味をブレンドするなどこだわりがたっぷり。



95 正真正銘の手造りと呼べる醤油
平右衛門／鈴木醤油店(福島県)
麹蓋による麹づくりと櫛棒による攪拌作業。天栄村の若夫婦が手掛ける木桶による天然醸造醤油は、香りよく優しい味わい。



04 石孫本店に機械はありません
百寿／石孫本店(秋田県)
同業者が驚く程に昔ながらのつくりを守り続けている蔵元。どんな素材にもあう万能タイプで、百寿独特の香り特徴。



20 千葉県で一番南に位置する醸造蔵
かずさむらさき丸大豆醤油／宮醤油(千葉県)
1834年創業の老舗。丸大豆を木桶で天然醸造。味と香りのバランスがよく、関東らしいキリッとした正統派の濃口醤油。



28 入門編におすすめの万能タイプ
木桶仕込しょうゆ／弓削多醤油(埼玉県)
地元埼玉県産の丸大豆・小麦を使用し杉桶で一年熟成。舌の上にはしょっぱさだけが残らずまろやかで、ラーメン店主にも人気。



44 黒大豆原料であっざりとキレが共存
菊醬油／ヤマロク醤油(香川県)
あっざりキレのあるうま味と口の中でほんのり香る甘み。かけ醤油全般はもちろん、卵かけご飯も。丹波の黒大豆使用。



51 つくり手の醤油愛を感じる味わい
本仕込み熟成二年／岡本醤油醸造場(広島県)
国産丸大豆・小麦・海水塩のみを原料に二年熟成。うま味はしっかりだが味は濃すぎないのが特徴。家庭料理の味を支えます。



61 昔のまんまなので多くは造れません
栄醤油／栄醤油醸造(静岡県)
国産丸大豆・小麦を昔ながらの木桶で一年半熟成。蔵つき微生物の力がほのかなフルーティーな香りを醸し出します。



75 徳島でつくる国産大豆の二年熟成
福寿醤油 二年仕込み／福寿醤油(徳島県)
甘い醤油が好まれる四国でシンプルな醤油をつくり続ける蔵。大豆の香りとうま味は強いが、すっきりキレのある味わい。

再仕込醤油 さいしこみしょうゆ

08 **国産有機** 再仕込しょうゆ
木桶仕込みの国産有機の再仕込
にはんいち醤油・二段仕込 / 岡直三郎商店(群馬県)
北海道で有機栽培された原料を木桶で熟成させた岡直三郎商店の自信作。しっかり濃厚なので脂のある肉や魚におすすめ。

23 **三年熟成** さいしこみしょうゆ
食べ続けても安全なものづくりを
三年熟成しょうゆ / 森田醤油(鳥根県)
木桶で三年間熟成させた天然醸造。後味のまろやかさが特徴。炒め物の仕上げに使えばコクとうま味がプラスされます。

33 **重ね仕込み**
この濃厚さはステーキにも負けない
重ね仕込み醤油 / 片上醤油(奈良県)
トップクラスに濃厚で、少し酸味がありソースのようなどっしりした味わいなので素材に負けません。肉料理や中華料理に。

39 **二度熟成醤油**
京都でつくる濃厚な再仕込
二度熟成醤油 / 澤井醤油本店(京都府)
京町屋造りの蔵で造られる再仕込は、香りも味も濃厚。厚揚げ煮などしっかり味を染み込ませたい煮物にもおすすめです。

43 **鶴醬**
再仕込の定番と言えばコレ!
鶴醬 / ヤマロク醤油(香川県)
搾った生醤油をさらに仕込んで合計4年。深いコクとまろやかさを極限まで追求。木桶も作る山本さんの醤油はファン多し。

52 **手造り醤油**
再仕込の入門編としておすすめ
二段仕込み熟成三年 / 岡本醤油醸造場(広島県)
木桶仕込みで三年熟成。うま味はしっかりあるが比較的あっさりめの再仕込。クセがなく家庭料理にも使いやすい醤油。

80 **濃紫**
若き造り手が挑んだ渾身の一滴
生成り、さいしこみ / ミツル醤油醸造元(福岡県)
大豆のうま味・甘みが濃厚なので、脂身の多い魚・肉・油を多く使う料理におすすめ。地元糸島市産の大豆・小麦を使用。

03 **濃紫**
白皿に黒がよく映える三年熟成
さいしこみしょうゆ / 有田屋(群馬県)
国産大豆・小麦で天然醸造。濃厚さとコクがレトルトカレーを劇的に変化させたりチャーハンにインパクトを与えたり。

14 **熟成**
茨城県大豆で濃厚でまろやかな味
三年熟成 / 上野醸造(茨城県)
三年熟成による深い香味と塩味を感じさせないあっさり仕立て。大豆・小麦は茨城県産。チャーハンの仕上げに使っても。

30 **再仕込生醤油**
火入れをしていない生の再仕込み
金箔 再仕込生醤油 / 笹本醤油(埼玉県)
濃厚な生の再仕込醤油で、のぼしてもうま味がしっかりなのでラーメン屋さんにも人気。煮物や炒め物の隠し味としても。

37 **本造り 甘露醤油**
発酵の奥深さを実感できる醤油
甘露醤油 / 大久保醸造店(長野県)
一年醸造の諸味に醤油麹を加え、更に米麹を追加。濃厚で香り高く米の甘みを感じます。マグロの刺身はコレという方も。

41 **甘露醤油**
濃厚でありながらあっさりすっきり
甘露しょうゆ / 天野醤油(静岡県)
富士山麓の銀名水を使って二年以上熟成。餃子の酢醤油や冷奴からホタテのお刺身まで、濃すぎずすっきり楽しめます。

47 **豆のよ**
150本超の桶を持つ小豆島の老舗
豆しょう / ヤマヒサ(香川県)
桶の保有数は日本屈指の蔵元。国産の大豆と小麦を使った天然醸造。どっしりとした味わいでお肉や加熱調理におすすめ。

63 **濃厚**
濃厚さと切れ味の良さのバランス
イゲタ 濃厚醤油 / 井上本店(奈良県)
国産原料へのこだわりと一味違う醤油づくりへの好奇心。濃厚だけどキレが良いので、肉料理に合わせてみてください。

101 **濃紫**
濃厚タイプの中であっさりまろやか
濃紫 / 末廣醤油(兵庫県)
濃厚な再仕込醤油ですが、米麹の甘味を感じるやさしい味わい。お肉などにあわせて素材そのものの味を楽しめるはず。

溜醤油 たまりしょうゆ

34 **たまり**
諸味の攪拌できる限界に挑戦して
自家用たまり / 片上醤油(奈良県)
大豆比率を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。

76 **つれそい**
愛知県産丸大豆を木桶で三年熟成
つれそい / 南蔵商店(愛知県)
大豆100%の溜の中では色も明るくあっさりしているので、溜が初めての方でも使いやすい。うま味の凝縮は最高レベル!

100 **さしみたまり**
ほのかな甘みをつけた溜醤油
さしみたまり / ヤマシン醸造(愛知県)
うま味、コクを兼ね備えながらも、芳醇な香りを醸し出す味わい深い一品です。令和元年全国醤油品評会 農林水産大臣賞。



赤身の刺身
濃厚でうま味の多い再仕込醤油。しよ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すめの醤油といえこれです。



揚げ物に
揚げ物はソースという方も多ですが、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魅力。



酢醤油にして餃子
濃厚な醤油を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。



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に、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
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に変化して楽しい。レトルトカレーにも。



綺麗なお照り
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。玉ねぎ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ちですが、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。



マグロの漬け
溜醤油をベースに漬け込むと濃厚でまろやか。簡単でおいしい漬け丼に。おすすめは溜醤油：みりん：酒 = 2.5：1：1です。



ステーキ
肉の脂やうま味につやうのも濃厚な醤油の特徴。わさびや生姜を添えていただくのもおすすめ。焼き肉のタレの代わりに醤油で。

26 **みのび**
個性的な香りと酸味が心地よい溜
みのび / 山川醸造(岐阜県)
溜の中では一番味噌に近い味わいで、適度な酸味があるので納豆など香りの強いものとの相性は抜群。濃厚なので控えめに。

50 **尾張のたまり**
グルテンフリーの濃厚な溜
尾張のたまり / 丸又商店(愛知県)
愛知県産の丸大豆と塩のみを杉桶の中で三年間熟成。大豆のうま味が凝縮したとろっと濃厚なコクが特徴。刺身に料理にも。

84 **丸大豆 たまり**
三年間醸造の豆味噌を搾った溜
宝山 丸大豆たまり / 中定商店(愛知県)
さらっとしているが香りはしっかり。焼けば艶やかな照りとなり、つけたりかけたりすれば濃厚な味わいが口に広がります。

100 **さしみたまり**
ほのかな甘みをつけた溜醤油
さしみたまり / ヤマシン醸造(愛知県)
うま味、コクを兼ね備えながらも、芳醇な香りを醸し出す味わい深い一品です。令和元年全国醤油品評会 農林水産大臣賞。

味醂 みりん

82  香りをおさえて甘みの感じ方は抜群
みねたから／小笠原味醂醸造(愛知県)
国産のもち米と米こうじを使って3年熟成。
醸造アルコールがベースで焼酎独特の香りが
なく素材のよさを活かしてくれる。

81  まずは一口飲んでほしいみりん
一子相傳／小笠原味醂醸造(愛知県)
味わいは甘いリキュール。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。
お米のうまみを堪能できるはず。

83  焼酎も自家製にこだわり本格を追求
三州三河みりん／角谷文治郎商店(愛知県)
国内産特別栽培のもち米に、愛知県産米の
米こうじ、自社醸造の本格焼酎を使い2年の
長期熟成。上品な甘さとうま味。

ぼん酢

10  東京唯一の醤油醸造蔵のぼん酢
ゆずぼん酢／近藤醸造(東京都)
天然ゆず果汁たっぷり砂糖は不使用。ゆ
ずの心地よい香りとすばさが広がります。
サラダや冷しゃぶ、焼き魚にも。

22  自分の息子のために造ったぼん酢
手造りぼん酢／森田醤油(鳥取県)
ゆず・すだち・橙を使用し、だしもきいて
そのまま飲みたいくらいに優しい味。自分の
目で確かめた素材だけを厳選。

69  鍋にはもちろん、餃子やサラダにも!!
橙ぼんず／桑田醤油(山口県)
醸造酢不使用で橙果汁をたっぷり50%以上
使用。醤油味しっかりで甘みもあり、かつお・
昆布だしをブレンドした本格派。

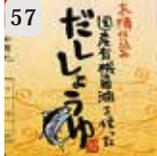
だし醤油

12  シンプルな原材料の正統派つゆ
つゆ／佐々長醸造(岩手県)
かつお節から自社で煮出す本格派のつゆ。
4~5倍でめんつゆ、8倍で煮物に。ストレ
ートで卵かけごはんや納豆にも。

13  バターしょうゆご飯は昔の贅沢品
バターめししょうゆ／有田屋(群馬県)
醤油蔵で代々愛されてきたバターしょうゆ
ご飯。国産丸大豆醤油に本みりん・料理酒をブ
レンド。肉料理にもおすすめ。

15  うちの卵が美味いと養鶏農家絶賛
卵に醤油／上ホ醤油(茨城県)
塩味や醤油感が前に出すぎず、卵を活かす
ことを大切に作られた。鰹だしベースのさ
っぱり系だし醤油。納豆やおひたしにも。

27  濃厚でうま味たっぷりのたまりつゆ
漆黒／山川醸造(岐阜県)
卵かけごはん・納豆・焼肉・すき焼き・めん
つゆ…。様々なシーンで大活躍する超濃厚で
ドロっとうま味の強いだし醤油。

57  料理の腕が上がってしまうだし醤油
小さなだししょうゆ／足立醸造(兵庫県)
木桶仕込みの国産有機醤油をベースに、喜
界島の粗糖、能登の魚醤など厳選した素材
を加えたうま味たっぷりのだし醤油。

70  九州の少し甘めの醤油に昆布だし
玉子ごぼん専用／橋本醤油(熊本県)
まろやかな昆布だしのうまみとオリゴ糖の
優しい甘みが特徴。子供が元気いっぱい朝
ごはんを食べるようにとの願いを込めて。

58  遠藤さんは醤油を造って半世紀
おつけもん／遠藤醤油(滋賀県)
木桶仕込み醤油をベースに鰹節と昆布エ
キス・味醂をバランスよく加えただし醤油。
お漬物はもちろん食卓のかけ醤油として。

料理がお好きな方へ

05  料理好きの想像力をかきたてます
みそたまり／石孫本店(秋田県)
長期熟成の天然醸造味噌からとれるうま味
たっぷりの鰹汁エキス。肉に揉み込めばコク
とまろやかさがUP。お吸い物にも。

17  黒大豆味噌の上澄みと醤油をブレンド
京丹波六右エ門／末廣醤油(兵庫県)
丹波の黒大豆味噌の上澄みを鰹汁に30%
以上使用。香り高く、まろやかな甘みとコクが
特徴。肉料理には特におすすめ。

85  シンプルな原料の黄金色のだし醤油
琥珀だし／大久保醸造店(長野県)
白醤油と淡口醤油をベースにそうだ節やみ
りん、砂糖などで味付けした黄金色のだし
醤油。スープなら12倍に薄めて。

86  ちくわの老舗が挑んだくさくない魚醤
えそ魚醤／ヤマサちくわ(愛知県)
ちくわの原料となる「えそ」を塩漬けし、醤油
麴を加えて発酵させることでくさくない魚
醤に。つけてかけて楽しめます。

77  味も品質もプレミアムな白だし
料亭 白だし／七福醸造(愛知県)
有機白醤油とこだわり原材料仕立てのだし
をたっぷり使った白だし。水で薄めるだけで、
だし巻きやお吸い物などが簡単に。



煮つけ
みりんには、魚の生臭さを消す効果や煮崩れを防ぐ効果もあります。そして、砂糖を使わず上品な優しい甘さの仕上がりに。



スイーツにみりん
みりんの甘さは米のでんぷんが分解されたものです。そのまま砂糖の代わりにしたり、煮詰めてみりんシロップにしたりも。



照り焼き
みりん+醤油で照り焼きのたれを作っておけば味付けもツヤだしもあつという間。甘い醤油の香りが食欲をそそり、お弁当のおかずにも。



卵かけごはん
卵かけごはんを食べるとき、だし醤油を使うと手軽にパリエーションを楽しめます。カツオだし、昆布だし。白醤油、溜醤油ベースなど様々。



チーズに燻製醤油
スモーク醤油は燻製にしておいしい素材に相性ぴったり。チーズやサーモンなど、気軽に燻製風味を楽しむことができます。

ちょっと変わった醤油

19  梅の風味が心地よい自然素材
梅しょうゆ／大久保醸造店(長野県)
和歌山県産の「龍神梅」とみりんを使用し、
梅の酸味を感じながらもまろやかな味わい。
おかかとの相性◎でご飯にも野菜にも。

54  見た目にもめずらしい透明醤油
透明醤油／フンドーダイ五葉(熊本県)
蒸留のような加工で、本醸造醤油の風味を
保ちながら無色透明の醤油に。醤油の色が
全く付かないので素材の色が活かせます。

67  ビンの中に漬けこんだにんにく入り
にんにく醤油／鷹取醤油(岡山県)
生にんにくを粒のまま2カ月以上じっくり漬
け込み、カットしてビンの中に。にんにくの
風味がしっかりで用途は幅広い。

74  醤油を直接スモークした燻製醤油
薫業／末廣醤油(兵庫県)
燻液などの添加物を使用せず、8~9時間
スモークする事で味も香りもしっかり。定番
はローストビーフやチーズなど。