

桶仕込の国産 有機JAS認証醤油

①

小さな国産有機醤油

兵庫県 足立醸造

高さ4メートルの巨大な木桶仕込み。全量を木桶仕込みにこだわる蔵元は海外にも目を向けて果敢にチャレンジしています。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

すっきり  まろやか

二年熟成は しょっぱさの感覚が違う

②

丸大豆仕込天然醸造醤油

群馬県 有田屋

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。香りとコクがしっかりなので炒め物や煮物。

100ml **¥340** (税込)
(本体価格 ¥314)

すっきり  まろやか

白血に黒が よく映える三年熟成

③

さいしこみしょうゆ

群馬県 有田屋

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。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

あっさり  濃厚

石孫本店に 機械はありません

④

百寿

秋田県 石孫本店

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、独特の香りが特徴。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

すっきり  まろやか

料理好きの想像力を かきたてます

⑤

みそたまり

秋田県 石孫本店

琥珀色をした味噌の上澄み液で、天然のうま味がぎゅっと凝縮された贅沢エキス。お肉を漬けたりマヨネーズとあわせたり。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

定番  珍しい

和風料理に 使っていただきたい

⑥

天然醸造 うすくち生醤油

香川県 正金醤油

火入れなしの生タイプで国産の大豆と小麦を木桶仕込み。味も色も濃い目なので普段より控え目に使ってちょうどよさそう。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

かけて  調理に

木桶仕込みの 国産有機の濃口醤油

⑦

にはんいち醤油・一番しぼり

群馬県 岡直三郎商店

北海道で有機栽培された大豆と小麦。濃口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。

100ml **¥540** (税込)
(本体価格 ¥500)

すっきり  まろやか

木桶仕込みの 国産有機の再仕込醤油

⑧

にはんいち醤油・二段仕込

群馬県 岡直三郎商店

1787年創業で100本以上の木桶を保有。濃厚なので脂のある肉や魚に。マヨネーズと混ぜてディップソースにも。

100ml **¥628** (税込)
(本体価格 ¥581)

あっさり  濃厚

東京唯一の 醸造蔵がうま味を追求

⑨ 五郎兵衛醤油 東京都 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。仕込塩水を極限まで少なくしてうま味を凝縮。バターと一緒にトーストに。

100ml **¥360** (税込)
(本体価格 ¥333)

すっきり まろやか

天然ゆず果汁 たっぷりで香りよし

⑩ ゆずぽん酢 東京都 近藤醸造

ゆずの心地よい香りとすっぱさが広がります。サラダに餃子に冷しゃぶにと使い勝手がよく、優しい素材によくあいます。

100ml **¥360** (税込)
(本体価格 ¥333)

定番 珍しい

ほんのり感じる 甘みは米が決め手

⑪ 生醤油 岩手県 佐々長造像

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。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

すっきり まろやか

かつお節たっぷりの 正統派つゆ

⑫ つゆ 岩手県 佐々長醸造

薄めて使う濃縮タイプです。原材料はとてもシンプルで、鰹だしとしゃぶすぎない醤油の風味のちょうどよい一体感。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

定番 珍しい

バターしょうゆご飯は 昔の贅沢品

⑬ バタめししょうゆ 群馬県 有田屋

群馬で180年の歴史をもつ醤油蔵で代々愛されてきたバター醤油ご飯。バター好きにおすすめ。温かいご飯でお試しを。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

定番 珍しい

茨城県大豆で 濃厚でまろやかな味

⑭ 三年熟成 茨城県 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。

100ml **¥381** (税込)
(本体価格 ¥352)

あっさり 濃厚

うちの卵が美味いと 養鶏農家絶賛

⑮ 卵に醤油 茨城県 上ホ醤油

鰹だしベースの卵に合わせたい醤油。地元養鶏農家が「うちの卵がめっちゃうまくなる!」と大絶賛。納豆やおひたしにも。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

定番 珍しい

かけ醤油に徹して 素材を活かす淡口

⑯ 淡紫 兵庫県 末廣醤油

素材の風味や味わいを引き立てるので、普通の醤油とはちがった味わいに。塩やレモンをかけて食べたい繊細な素材に。

100ml **¥540** (税込)
(本体価格 ¥500)

かけて 調理に

黒豆味噌の上澄みと 醤油をブレンド

⑰

京丹波六右エ門

兵庫県 末廣醤油

丹波の黒大豆味噌の上澄みを贅沢に使用。香り高く、まろやかな甘みとコクのある醤油。かけたり肉料理等の味付けにも。

100ml **¥628** (税込)
(本体価格 ¥581)

定番  珍しい

淡口の未経験者は 一度はお試しを

⑱

龍野本造りうすくちしょうゆ

兵庫県 末廣醤油

何に使っても失敗しない淡口醤油。しょっぱさも味わいも控えめで素材の引き立て役に。塩やレモン代わりにかけても。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

かけて  調理に

梅の風味が心地よい 自然素材の醤油

⑲

梅しょうゆ

長野県 大久保醸造店

和歌山県の「龍神梅」を使った梅の風味が広がる醤油。アツアツご飯にかけて梅の香りがふわりと。サラダやおかかにも。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

定番  珍しい

千葉県で一番南に 位置する醸造蔵

⑳

かずさむらさき丸大豆醤油

千葉県 宮醤油店

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い正統派の濃口醤油。つけかけから煮物にも。

100ml **¥360** (税込)
(本体価格 ¥333)

すっきり  まろやか

コクのある 超特選醤油はお刺身で

㉑

さしみ醤油

千葉県 宮醤油店

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。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

すっきり  まろやか

自分の息子のために つくったぽん酢

㉒

手造りぽん酢

島根県 森田醤油

だいたい・すだち・ゆずを使った甘過ぎず、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。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

定番  珍しい

木桶で三年間 熟成させた天然醸造

㉓

三年熟成しょうゆ

島根県 森田醤油

森田さんの醤油づくりのテーマは子供から大人まで食べ続けて安全な醤油。炒め物の仕上って使ってコクと旨味をプラス。

100ml **¥628** (税込)
(本体価格 ¥581)

あつさり  濃厚

常温で保管が できる生の醤油

㉔

丸大豆生醤油

島根県 森田醤油

国産の大豆と小麦、天日塩が原料。精密なる過をして常温保存が可能。火入れなしの澄んだ色とすっきりした味わいが特徴。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

すっきり  まろやか

岩手県産の原料 による仕込みを貫く

②5

丸むらさき

岩手県 八木澤商店

東日本大震災で蔵を流出するも2013年から出荷再開。地元産大豆の醤油づくりは一貫。焼きとうもろこしに使うと香ばしく。

100ml **¥308** (税込)
(本体価格 ¥285)

すっきり  まろやか

個性的な香りと 酸味が心地よい溜

②6

みのび

岐阜県 山川醸造

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。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

あっさり  濃厚

超濃厚で甘くて お洒落なだし醤油

②7

漆 黒

岐阜県 山川醸造

濃厚でうま味たっぷりの溜醤油ベース。薄めてめんつゆにすると絶品。アボカドやピーマンの肉詰めそのままかけても。

100ml **¥628** (税込)
(本体価格 ¥581)

定番  珍しい

昔ながらの桶で 仕込んだ天然醸造

②8

木桶仕込しょうゆ

埼玉県 弓削多醤油

入門編におすすめしたい万能タイプ。舌の上によっぱさだけが残らないのがきれいな熟成の証。かけ醤油から調理まで。

100ml **¥360** (税込)
(本体価格 ¥333)

すっきり  まろやか

火入れをしていない 生の再仕込み

③0

金笛 再仕込生醤油

埼玉県 笛木醤油

濃厚な再仕込醤油で火入れをしていない生タイプ。のぼしてもうま味がしっかりなので煮物や炒め物の隠し味としても。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

あっさり  濃厚

食いしん坊を 自称する片上さん作

③1

天然醸造醤油

奈良県 片上醤油

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。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

すっきり  まろやか

淡口の色を保ちながら うま味を追求

③2

うすくち天然醸造醤油

奈良県 片上醤油

淡口醤油の色と香りのバランスを保ちながら、ぎりぎりまでうま味の強さを追求。見た目は濃いめ。かけ醤油にも使っても。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

かけて  調理に

この濃厚さは
ステーキにも負けない

③③

重ね仕込み醤油

奈良県 片上醤油

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なので素材に負け
ません。肉料理のソースやつけ醤油に。

100ml **¥628** (税込)
(本体価格 ¥581)

あっさり  濃厚

諸味の攪拌できる
限界に挑戦して

③④

自家用たまり

奈良県 片上醤油

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。

100ml **¥628** (税込)
(本体価格 ¥581)

あっさり  濃厚

福井県大野産の
青大豆が使いたい

③⑤

青豆しょうゆ

福井県 野村醤油

青大豆は収穫量が少なく高価。それでも
地元で作られた大豆を使いたいという想
いから生まれた醤油。炒め物にも活躍。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

すっきり  まろやか

甘さの余韻つづく
福井県の甘口醤油

③⑥

大野のおしょうゆ

福井県 野村醤油

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。焼きおにぎりに人気。

100ml **¥360** (税込)
(本体価格 ¥333)

甘さ小  甘さ大

濃厚でありながら
香りが美しい

③⑦

甘露醤油

長野県 大久保醸造店

一年醸造の諸味に醤油麴を加え、さらに
米糀を。濃厚で香り高く、発酵の奥深さを
実感できる贅沢醤油。まずはつけかけ。

100ml **¥617** (税込)
(本体価格 ¥571)

あっさり  濃厚

高貴な香りと品ある
透明感が魅力的

③⑧

紫大尽

長野県 大久保醸造店

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。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

かけて  調理に

京都でつくる
濃厚な再仕込み

③⑨

二度熟成醤油

京都府 澤井醤油本店

1879年創業の京町家の蔵元。京都とい
えば淡口ですが、うま味凝縮の醤油なら
これを。煮物をじっくり煮る用途にも。

100ml **¥566** (税込)
(本体価格 ¥524)

あっさり  濃厚

茶碗蒸しやお吸物
の魅力を倍増

④⑩

都 淡 口

京都府 澤井醤油本店

1879年創業で京都の老舗料亭も愛用の
銘柄。甘味を加えた淡口。お吸物や茶碗
蒸しが定番。梅干しを添えた冷奴にも。

100ml **¥566** (税込)
(本体価格 ¥524)

かけて  調理に

濃厚でありながら
あっさりすっきり

④1

甘露しょうゆ

静岡県 天野醤油

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など、濃すぎずすっきり楽しめます。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

あっさり 濃厚

バニラアイスに
かけてもおいしい醤油

④3

鶴 醬

香川県 ヤマロク醤油

約2年の熟成を経た醤油をもう一度桶に戻して、再び仕込んでさらに2年ほど。深いコクとまろやかさを極限まで追求。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

あっさり 濃厚

黒大豆原料で
あっさりキレイが共存

④4

菊 醬

香川県 ヤマロク醤油

あっさりキレイのある旨みと口の中でほんのり香る甘み。かけ醤油全般はもちろん、卵かけご飯にも。丹波の黒大豆使用。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

すっきり まろやか

六十石の大桶仕込み
での限定搾り

④5

平左衛門

千葉県 タイハイ

一年に一度しか搾らない季節限定銘柄。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。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

すっきり まろやか

国産丸大豆の
有機JAS認定醤油

④6

有機しょうゆ

香川県 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。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

すっきり まろやか

150本超の桶を
持つ小豆島の老舗

④7

豆しょう

香川県 ヤマヒサ

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。お肉や加熱調理におすすめ。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

あっさり 濃厚

焼餅や焼肉に
使える上級者向け

④8

青大豆醤油

奈良県 片上醤油

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。すきやき丼などに。

100ml **¥628** (税込)
(本体価格 ¥581)

すっきり まろやか

初めてのの方に すすめたい甘口醤油

④9

はさめず

三重県 福岡醤油店

三重県伊賀市の自然の中にある直営店は平日でも大盛況。「山を越えて奈良県から来てるのよ!」という方も。甘さ控えめ。

100ml **¥391** (税込)
(本体価格 ¥362)

甘さ小  甘さ大

濃厚な溜に 熱烈なファンも多い

⑤0

尾張のたまり

愛知県 丸又商店

原料は大豆と塩だけ。溜の中でもトップレベルに濃厚な味わいですが、塩味もうま味もよいバランスに。加熱する料理にも。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

あっさり  濃厚

つくり手の醤油愛 を感じる味わい

⑤1

本仕込み熟成二年

広島県 岡本醤油醸造元

国産の大豆と小麦で2年間じっくり熟成。手作業にこだわり真夏でも汗だくになりながら攪拌作業。豆腐やおひたしに。

100ml **¥391** (税込)
(本体価格 ¥362)

すっきり  まろやか

再仕込醤油の 入門編としておすすめ

⑤2

二段仕込み熟成三年

広島県 岡本醤油醸造元

フェリーでしか行けない広島県の大崎上島。全量が木桶仕込みという珍しい蔵。三年熟成でクセがなく使いやすい醤油。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

あっさり  濃厚

和三盆を使った 無添加の甘口醤油

⑤3

平成

熊本県 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。

100ml **¥540** (税込)
(本体価格 ¥500)

すっきり  まろやか

見た目にもめずらしい 透明醤油

⑤4

透明醤油

熊本県 フンドーダイ五葉

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。

100ml **¥540** (税込)
(本体価格 ¥500)

定番  珍しい

昔ながらの麴蓋 仕込みだから幻の醬

⑤5

幻醬

富山県 畑醸造

国産の大豆と小麦、沖繩の塩と全て国産原料。伝統的な麴蓋による仕込み。濃厚なのでしっかり味をつけたい素材に。

100ml **¥617** (税込)
(本体価格 ¥571)

すっきり  まろやか

醤油をしっかり感じる 富山県の甘口

⑤6

いなか醤油

富山県 畑醸造

海に近い地域ほど甘さが増すそうです。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。

100ml **¥391** (税込)
(本体価格 ¥362)

甘さ小  甘さ大

料理の腕が 上がってしまうだし醤油

⑤7

小さなだししょうゆ

兵庫県 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。うすめて料理に。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

定番  珍しい

遠藤さんは 醤油を造って半世紀

⑤8

おつけもん

滋賀県 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。桶仕込み醤油をベースにしただし醤油。おひたし等にも。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

定番  珍しい

年末限定の砂糖醤油 三温糖が秘訣

⑤9

やきもち醤油

奈良県 片上醤油

片上さんは自他共に認める「食いしん坊」。お餅の熱が伝わるとちょうどよい上品な甘さに。照り焼きや納豆にもおすすめ。

100ml **¥628** (税込)
(本体価格 ¥581)

定番  珍しい

木桶熟成のうまみ しっかり減塩醤油

⑥0

金笛 減塩醤油

埼玉県 笛木醤油

昭和55年発売のロングセラー。木桶で熟成させた醤油から食塩だけを50%カット。高血圧等食事制限の必要な方にも。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

すっきり  まろやか

肉も野菜も魚も うま味が増します

⑥1

栄 醤油

静岡県 栄醤油醸造

国産大豆・小麦を木桶仕込み。ほのかにフルーティーな香りを醸し出す蔵付きの微生物たち。肉にも野菜にも万能に。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

すっきり  まろやか

黒大豆で仕込み をした珍しい存在

⑥2

イゲタ 黒豆醤油

奈良県 井上醤油

国産黒大豆を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。

100ml **¥360** (税込)
(本体価格 ¥333)

すっきり  まろやか

濃厚さと切れ味の 良さのバランス

⑥3

イゲタ 濃厚醤油

奈良県 井上醤油

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。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

あっさり  濃厚

みりん加えて しょっぱさを抑える

⑥4

天然醸造醤油

和歌山県 カネイワ醤油

醤油発祥の地といわれる和歌山県。塩角をとってまろやかさを出すために少量のみりんを。煮物に使っても黒くなりません。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

すっきり  まろやか

搾って火入れ
濾過後そのまま詰め

⑥5

古式しょうゆ

和歌山県 カネイフ醤油

国産の大豆と小麦を使って2年間熟成。お刺身からしっかりと味をつけたい煮物にもおすすめ。鶏そぼろもおいしいです。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

すっきり  まろやか

料理に使いやすい
岡山県の甘口醤油

⑥6

ふしいち 桐

岡山県 鷹取醤油

若いスタッフも多く活気に溢れる蔵。甘みをストレートに感じるので料理にも使いやすい。スープや三杯酢などにも活躍。

100ml **¥391** (税込)
(本体価格 ¥362)

甘さ小  甘さ大

ビンの中に
漬け込んだんにく入り

⑥7

んにく醤油

岡山県 鷹取醤油

生にんにくを粒のまま二ヶ月間醤油に漬け込み。さらに小さくカットしてビンの中に。肉の下味、炒め物など用途は幅広い。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

定番  珍しい

濃すぎず甘すぎない
山口県の甘口

⑥8

マルクワ醤油

山口県 桑田醤油

地元密着で正直をモットーにした醤油づくり。山口県産の小麦を使って杉桶で一年半熟成。クロquetteの具の味付け等に。

100ml **¥391** (税込)
(本体価格 ¥362)

甘さ小  甘さ大

醸造酢を使わずに
橙の果汁だけで

⑥9

橙ぼんず

山口県 桑田醤油

ふく料理で有名な山口県には欠かせない存在。橙果汁の割合はたっぷり50%以上で、酸だしと昆布を加えて甘口仕立てに。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

定番  珍しい

昆布ベースの
少し甘めのだし醤油

⑦0

玉子ごはん専用

熊本県 橋本醤油

子供が元気いっぱい朝ご飯を食べるように昆布だしのやさしい味つけに。目指したのは「二杯目のご飯が食べたい！」

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

定番  珍しい

九州ならではの
宮崎県の甘口醤油

⑦1

カネナしょうゆ

宮崎県 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。

100ml **¥391** (税込)
(本体価格 ¥362)

甘さ小  甘さ大

若き造り手が挑んだ
渾身の一滴

⑦2

生成り、こいくち

福岡県 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、原料がすべて福岡県糸島市産。木桶で2年熟成とこだわりがたっぷり。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

すっきり  まろやか

素材を活かすに
右に出るものなし

⑦③

しろたまり

愛知県 日東醸造

原材料は小麦と塩と焼酎のみ。白醬油を追求した結果、大豆をゼロに。そのため醬油とは呼べず小麦醸造調味料の表記に。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

かけて  調理に

醬油を直接スモーク
した燻製醬油

⑦④

薫 紫

兵庫県 末廣醬油

しっかりスモークの香りがついています。定番はローストビーフやチーズなど。水菜を添えたカリカリのベーコンにも。

100ml **¥648** (税込)
(本体価格 ¥600)

定番  珍しい

徳島でつくる
国産大豆の二年熟成

⑦⑤

福寿醬油 二年仕込み

徳島県 福寿醬油

甘い醬油が好まれる四国でシンプルな醬油をつくり続ける蔵。国産の大豆と小麦を木桶仕込み。すっきりとした味わい。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

すっきり  まろやか

濃いだけでなく
美しさも感じる溜

⑦⑥

つれそい

愛知県 南蔵商店

濃厚な赤褐色で見た目もきれいでうま味の凝縮は最高レベル。口に入ると甘みも奥行きのあるコクも堪能できるはず。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

あっさり  濃厚

味も品質も
プレミアムな白だし

⑦⑦

料亭 白だし

愛知県 七福醸造

有機白醬油とこだわり原料仕立ての16倍濃縮のだし醬油。卵焼きや茶わん蒸しなど風味と彩りの活かし方は抜群です。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

かけて  調理に

普段使いにしたい
木桶仕込み白醬油

⑦⑧

ヤマシン 白醬油

愛知県 ヤマシン醸造

創業200年超の白醬油の老舗。素材を活かす醬油なので、お吸い物や炊き込みご飯、オリーブオイルとの相性もいいです。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

かけて  調理に

かけにも調理にも
使える存在感

⑦⑨

生成り、うすくち

福岡県 ミツル醬油醸造元

一夏を越したフレッシュな諸味に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。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

かけて  調理に

若き造り手が挑んだ
渾身の再仕込み

⑧⑩

生成り、さいしこみ

福岡県 ミツル醬油醸造元

最初の仕込みから五度の夏を越えています。大豆、小麦は福岡県糸島市産。料理の仕上げに少量加えると上品な深みが。

100ml **¥648** (税込)
(本体価格 ¥600)

あっさり  濃厚

まずは一口 飲んでほしいみりん

⑧1

一子相傳

愛知県 小笠原味淋醸造

味わいは米の甘みが引き出されたりキュール。国産米、国産本格焼酎をベースに熱処理なしの生詰のみりん。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

甘さ小 甘さ大

香りをおさえて 甘みの感じ方は抜群

⑧2

みねたから

愛知県 小笠原味淋醸造

国産のもち米と米こうじを使って3年熟成。醸造アルコールベースで焼酎独特の香りなく甘みはしっかり。調理に使いやすい。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

甘さ小 甘さ大

焼酎も自家製にこだわり 本格を追求

⑧3

三州三河みりん

愛知県 角谷文治郎商店

国内産特別栽培のもち米と、愛知県産米の米こうじ。焼酎も自社醸造をして素材と製法に徹底的にこだわったみりん。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

甘さ小 甘さ大

三年間醸造した 豆味噌を搾った溜

⑧4

宝山 丸大豆たまり

愛知県 中定商店

原料は大豆と塩のみ。最初に塩味を感じ、その後うま味の余韻がじわりと。焼けば艶やかな照り、かければ濃厚な味わいが。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

あっさり 濃厚

シンプルな原料の 黄金色のだし醤油

⑧5

琥珀だし

長野県 大久保醸造所

白醤油と淡口醤油をベースにそだ節やみりん、砂糖などで味付けした黄金色のだし醤油。茶碗蒸しなら12倍に薄めて。

100ml **¥515** (税込)
(本体価格 ¥476)

定番 珍しい

ちくわの老舗が 挑んだくさくない魚醤

⑧6

えそ魚醤

愛知県 ヤマサちくわ

ちくわの原料となる「えそ」。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タイプの魚醤。

100ml **¥540** (税込)
(本体価格 ¥500)

定番 珍しい

とろっとまろやかな 鹿児島島の甘口

⑧7

天 龍

鹿児島県 吉永醸造所

まろやかな甘みとほどよいとろみがかせになる味。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。

100ml **¥391** (税込)
(本体価格 ¥362)

甘さ小 甘さ大

山形の芋煮にも使われる 穏やかな甘み

⑧8

マルヤマ 鳥海印

山形県 庄司久仁蔵商店

家族経営で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。

100ml **¥391** (税込)
(本体価格 ¥362)

甘さ小 甘さ大

料理に使いやすい
長年変わらない味

⑧9

利兵衛

三重県 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。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

すっきり まろやか

しょっぱい醤油が
苦手な方におすすめ

⑨0

本醸造醤油

長野県 マルキ醤油

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。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

すっきり まろやか

煮物にも使える
鹿児島の甘口の定番

⑨1

こいくち 甘露

鹿児島県 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。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

甘さ小 甘さ大

醤油の味わいも主張する
鹿児島の甘口

⑨2

さしみしょうゆ

鹿児島県 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。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

甘さ小 甘さ大

鹿児島の中でも
甘みととろみはNo.1

⑨3

さしみ醤油

鹿児島県 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っとした醤油。重厚感のあるくせになる甘口です。料理にも。

100ml **¥412** (税込)
(本体価格 ¥381)

甘さ小 甘さ大

正真正銘の
手造りと呼べる醤油

⑨5

平右衛門

福島県 鈴木醤油店

麴蓋による麴づくりと櫛棒による攪拌作業。醤油づくりの原点に立ち返った木桶による天然醸造を手掛けるのは天栄村の若夫婦。

100ml **¥463** (税込)
(本体価格 ¥428)

すっきり まろやか