

醤油の味わいさっぱり

白身魚・貝の刺身やおひたしに合う甘口

← 甘さ小

甘さの比較

甘さ大 →



88 マルヤマ鳥海印
山形 庄司久仁蔵商店
MaruyamaChoukai

甘さ控え目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



49 はさめず
三重 福岡醤油店
Hasamezu

初めて甘口醤油を試すならコレ!さっぱりしながらほんのり甘く、白身の刺身はもちろん漬け丼にもおすすめ。

100ml ¥391(税込)
本体価格 ¥362



68 マルクワ醤油
山口 桑田醤油
MarukuwaShoyu

杉樽で一年半熟成させたもろ味を使用で、塩分控えめ。ふわっと香る木桶の香りとまろやかな甘みが特徴。

100ml ¥391(税込)
本体価格 ¥362



66 ふしいち 桐
岡山 鷹取醤油
FushiichiKiri

しよっぱさ抑えめで甘みをストレートに感じるバランスの取れた味。色が淡いのも特徴でスープや三杯酢にも◎

100ml ¥391(税込)
本体価格 ¥362



71 カネナ醤油
宮崎 長友味噌醤油
KanenaShoyu

口に入れた瞬間から後味までしっかり甘く、このタイプの中では1番の甘み。砂糖を控えめで煮物にも。

100ml ¥391(税込)
本体価格 ¥362

醤油の味わい強め

玉子ごはん・納豆や焼きおにぎりに合う甘口

← 甘さ小

甘さの比較

甘さ大 →



56 いなか醤油
富山 畑醸造
InakaShoyu

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タイプ。

100ml ¥391(税込)
本体価格 ¥362



36 大野のおしょうゆ
福井 野村醤油
OononoOshoyu

醤油のしよっぱさを最初に感じ、口の中で甘さがじわっと伸びてきます。越前おおので一番の売れ筋!

100ml ¥360(税込)
本体価格 ¥333

鹿児島醤油

九州独特の甘みやとろ味のある甘口

← 甘さ小

甘さの比較

甘さ大 →



91 こいくち 甘露
鹿児島 吉村醸造
KoikuchiKanro

鹿児島の甘口の定番といえどコレ!!コクのあるうま味と奥深い甘みのバランス。料理用におすすめです。

100ml ¥412(税込)
本体価格 ¥381



92 さしみしょうゆ
鹿児島 吉村醸造
SashimiShoyu

再仕込醤油に甘みととろみを加えた、まさにトロツとした甘口醤油。脂ののった赤身の刺身におすすめ。

100ml ¥412(税込)
本体価格 ¥381



87 天龍
鹿児島 吉永醸造店
Tenryu

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いうま味がクセになります。

100ml ¥391(税込)
本体価格 ¥362



93 さしみ醤油
鹿児島 久保醸造
SashimiShoyu

鹿児島の中でもNo.1の甘みとタレのようにトロツとした甘口醤油。こっくり甘い醤油で刺身を食いたい方に。

100ml ¥412(税込)
本体価格 ¥381

自然な甘み

化学調味料無添加の甘口

← 甘さ小

甘さの比較

甘さ大 →



53 平成
熊本 フンドーダイ五葉
HeiSei

九州産大豆・小麦を原料に「和三盆」と地元で古くから伝わる「赤酒」で味付け。コクがありながら後味スツキリ。

100ml ¥540(税込)
本体価格 ¥500



59 やきもち醤油 期間限定
奈良 片上醤油
YakimochiShoyu

2種類の醤油をブレンドして三温糖で優しい甘みをプラス。照り焼きやすき焼き・納豆のタレにも◎

100ml ¥628(税込)
本体価格 ¥581

職人醤油 www.s-shoyu.com



syokuninshoyu

醤油の味わいさっぱり

白身魚・貝の刺身やおひたしに合う甘口

← 甘さ小

甘さの比較

甘さ大 →



88 マルヤマ鳥海印

山形 庄司久仁蔵商店

MaruyamaChoukai

甘さ控え目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



49 はさめず

三重 福岡醤油店

Hasamezu

初めて甘口醤油を試すならコレ!さっぱりしながらほんのり甘く、白身の刺身はもちろん漬け丼にもおすすめ。

100ml ¥391 (税込)
本体価格 ¥362



68 マルクワ醤油

山口 桑田醤油

MarukuwaShoyu

杉樽で1年半熟成させたもろ味を使用で、塩分控えめ。ふわっと香る木桶の香りとまろやかな甘みが特徴。

100ml ¥391 (税込)
本体価格 ¥362



66 ふしいち 桐

岡山 鷹取醤油

FushiichiKiri

しよっぱさ抑えめで甘みを入トレートに感じるバランスの取れた味。色が淡いのも特徴でスープや三杯酢にも◎

100ml ¥391 (税込)
本体価格 ¥362



71 カネナ醤油

宮崎 長友味噌醤油

KanenaShoyu

口に入れた瞬間から後味までしっかり甘く、このタイプの中では1番の甘み。砂糖を控えめで煮物にも。

100ml ¥391 (税込)
本体価格 ¥362

醤油の味わい強め

玉子ごはん・納豆や焼きおにぎりに合う甘口

← 甘さ小

甘さの比較

甘さ大 →



56 いなか醤油

富山 畑醸造

InakaShoyu

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タイプ。

100ml ¥391 (税込)
本体価格 ¥362



36 大野のおしょうゆ

福井 野村醤油

OononoOshoyu

醤油のしよっぱさを最初に感じ、口の中で甘さがじわっと伸びてきます。越前おおので一番の売れ筋!

100ml ¥360 (税込)
本体価格 ¥333

鹿児島醤油

九州独特の甘みやとろ味のある甘口

← 甘さ小

甘さの比較

甘さ大 →



91 こいくち 甘露

鹿児島 吉村醸造

KoikuchiKanro

鹿児島の甘口の定番といえはコレ!!コクのあるうま味と奥深い甘みのバランス。料理用におすすめです。

100ml ¥412 (税込)
本体価格 ¥381



92 さしみしょうゆ

鹿児島 吉村醸造

SashimiShoyu

再仕込醤油に甘みととろみを加えた、まさにトロツとした甘口醤油。脂のつた赤身の刺身におすすめ。

100ml ¥412 (税込)
本体価格 ¥381



87 天龍

鹿児島 吉永醸造店

Tenryu

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いうま味がクセになります。

100ml ¥391 (税込)
本体価格 ¥362



93 さしみ醤油

鹿児島 久保醸造

SashimiShoyu

鹿児島の中でもNo.1の甘みとタレのようにトロツとした甘口醤油。こっくり甘い醤油で刺身を食べたい方に。

100ml ¥412 (税込)
本体価格 ¥381

自然な甘み

化学調味料無添加の甘口

← 甘さ小

甘さの比較

甘さ大 →



53 平成

熊本 フンドーダイ五葉

HeiSei

九州産大豆・小麦を原料に「和三盆」と地元で古くから伝わる「赤酒」で味付け。コクがありながら後味スッキリ。

100ml ¥540 (税込)
本体価格 ¥500



59 やきもち醤油

奈良 片上醤油

YakimochiShoyu

2種類の醤油をブレンドして三温糖で優しい甘みをプラス。照り焼きやすぎ焼き・納豆のタレにも◎

100ml ¥628 (税込)
本体価格 ¥581

職人醤油 www.s-shoyu.com



syokuninshoyu