

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。ハマる方とはこ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

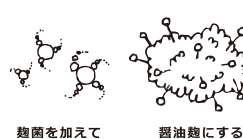


原料処理



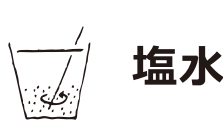
カチカチの材料をほくほくにしたり、溶かすことで、菌が材料を醸し、美味しさに変化しやすいようにします。

麴づくり



醤油づくりで一番重要視されている工程です。種麴を原材料に混ぜて、麴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



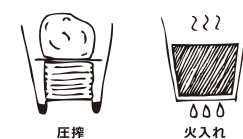
麴に塩水を加えて諸味をつくります。塩分濃度を高めることで雑菌から守り長い発酵熟成の時を迎えます。

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



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