

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)

白醤油

▶ P 6

淡口醤油

▶ P 7

甘口醤油

▶ P 17

濃口醤油

▶ P 8

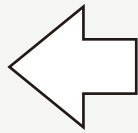
再仕込醤油

▶ P 14

溜醤油

▶ P 16

素材を活かす



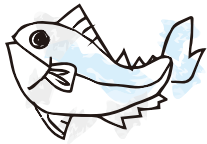
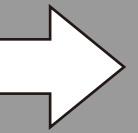
色が淡いほど、しょっぱい
煮物やお吸い物など
素材の風味や彩りを活かす

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)

濃厚な味わい

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



白身魚のムニエルソース



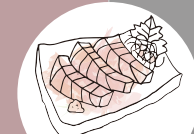
白身の刺身



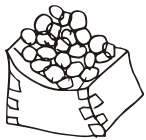
おかか



一本で全部に対応



赤身の刺身



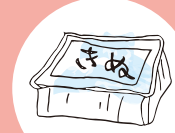
しらあえ



おいしい豆腐
塩をかけて食べたい豆腐



ふつうの小粒の納豆



ふつうの豆腐



木綿豆腐



おいしい大粒の納豆



ササミとネギのスープ



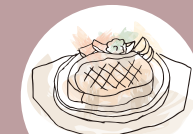
餃子
お許多めの許醤油で



肉巻きおにぎり



ウィンナーの炒め物



わさび醤油でステーキ



すき焼き

*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(日東醸造)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独自の分類で、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。