

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。



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。料理を楽しくする醤油。

- 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

: = 少 : 多
大豆 小麦

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。色とうま味を抑えことで、素材を活かす役回りに。



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

: = 1 : 1
大豆 小麦

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。



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

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。



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。

- 塩水は 120~130%
- 握拌（諸味をかき混ぜる）をする
- 熟成期間は3ヶ月~2年

: = 1 : 1
大豆 小麦

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。



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

: = 2 : 2
大豆 小麦
*濃口醤油の約2倍の原材料

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。



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麹に
- 仕込塩水を少なく、 握拌をしない

: = 多 : 少
大豆 小麦

短い 半年から一年

熟成期間

長い 二年から三年

醤油の主張を抑えて、素材を活かす

素材 × 醤油

複雑な味わいと香り、うま味を添える

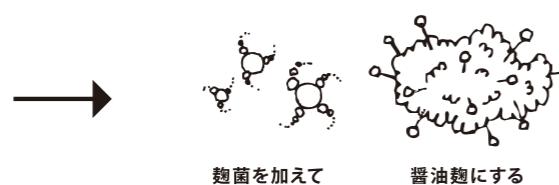


原料処理



力ちかちの材料をほくほくにしたり、溶かすことできが材料を醸し、美味しさに変化しやすいうちにします。

麹づくり



醤油づくりで特に重要視されている工程の一つ。約3日かけて麹菌を繁殖させて酵素を生み出します。



塩水を加える

発酵・熟成



もろみ
諸味
乳酸菌や酵母菌の活動

塩水と麹を混ぜたものが諸味です。最も長く時間を過ごす工程で、乳酸菌や酵母菌が大豆や小麦を醸します。

圧搾・火入れ



圧搾
火入れ

諸味を布に入れて圧搾し、火入れところ過をします。殺菌と香りを引き立てることが目的で、職人の腕の見せ所。

完 成



瓶詰めをしてラベルを貼ってようやく完成。長いものだと原料処理から2~3年かけて醤油になります。