

濃口醤油

丸正醸造

13

県産丸大豆と小麦のしょうゆ

「信州の伝統食文化を守り、そのおいしさを後世へ伝えていくこと」を信条とする丸正醸造が、地元・信州で契約栽培された丸大豆と小麦を用いて仕込んだ濃口醤油。スッキリとしたキレのある味わいで、飽きが来ない。幅広い料理に使えるが、蔵元のオススメは、ひじきの煮付けや野菜をふんだんに使った汁物など。

丸正醸造
長野県松本市出川町7-7
☎0263-26-1647

●原材料：大豆、小麦、食塩
●内容量：1ℓ ●600円



濃口醤油

足立醸造

12

国産有機醤油

120年間代々使い込んだ木桶で丹念に熟成させた醤油は、まろやかで上品な味わい。石川県河北潟の有機農場で栽培された生産者限定の大豆と小麦、天日塩のみで造った贅沢な逸品だ。食材や調理法を選ばないので、卓上にも欠かさず置いておきたい。卵かけごはんに使えば、卵の甘さが際立つあっさり味に仕上がる。

足立醸造株式会社 兵庫県多可郡多可町加美区西脇112 ☎0795-35-0031

●原材料：有機大豆、有機小麦、食塩 ●内容量：900ml ●価格：1050円



濃口醤油

丸正醸造

11

黒豆しょうゆ

地元・信州松本産の黒豆、小麦を100%使用し、1年間かけて天然醸造。原料にも製法にもこだわり抜いた、蔵元のイチオシ品だ。黒豆は大豆から造る醤油と比べて旨みが濃厚で、ふくよかな甘みを持つ。みりんを多く使う料理と相性がいいので、肉じゃがやカツ丼などの丼ものに。汁まで飲み干し、後味のよさを楽しみたい。

丸正醸造
長野県松本市出川町7-7
☎0263-26-1647

●原材料：黒豆、小麦、食塩等
●内容量：500ml ●900円

再仕込み醤油

ヤマロク醤油

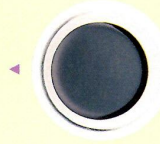
15

鶴醬

大正時代から五代続く老舗が、深いコクとまろやかさを追求して完成したこだわりの逸品「鶴醬」。杉の木桶で2年間熟成させた醤油に大豆や小麦を加え、さらに寝かせること約2年。完成までに4年以上もの歳月を費やした旨味を、2週間かけて搾り、瓶に詰めた。まろやかで濃厚な旨みを持つ、贅沢な味わいの醤油だ。カフェも経営する同社のオススメは、バニラアイスクリームにかける食べ方。キャラメルのような風味になるそう。

ヤマロク醤油
香川県小豆郡小豆島町安田甲1607
☎0879-82-0666

●原材料：大豆、小麦、食塩
●内容量：500ml ●1,050円



再仕込み醤油

丸正醸造

14

甘露しょうゆ

松本城のほど近くに店を構える蔵元「丸正醸造」。国産丸大豆で仕込んだ生揚げ醤油に、再び丸大豆と小麦を加えて醸造させた、こだわりの再仕込み醤油。独特の赤みがかった色、カドがないまろやかな甘みは、丸大豆ならではの。脂ののった魚や、馬刺しとの相性は抜群。コクを活かして照り焼きや、そばつゆにも。

丸正醸造
長野県松本市出川町7-7
☎0263-26-1647

●原材料：大豆、小麦、食塩
●内容量：200ml ●600円

