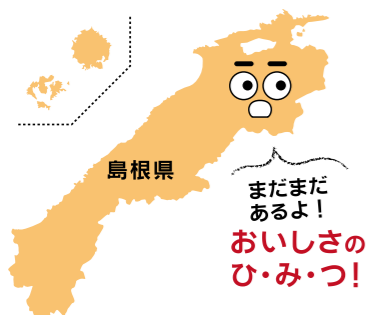
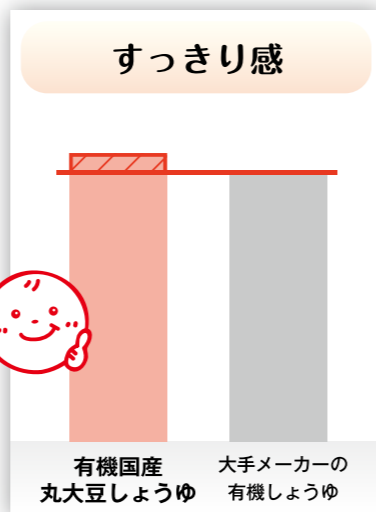
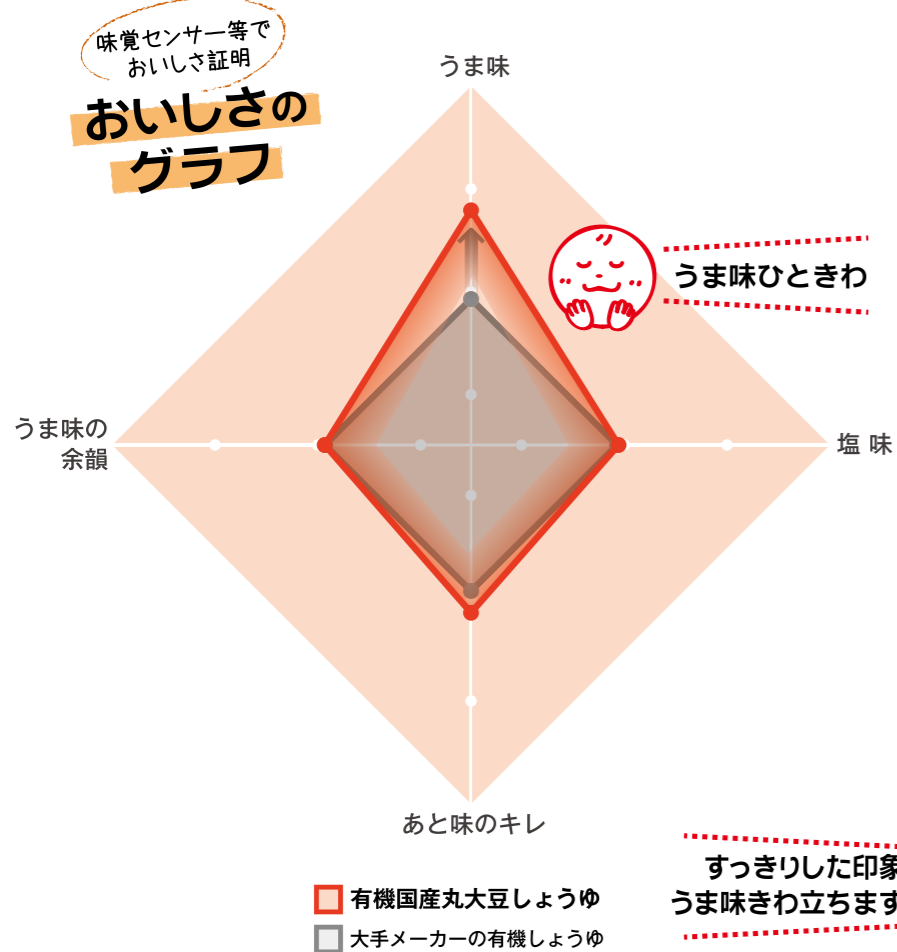


うま味ひときわ、後引きのいい上品な味わい
有機国産丸大豆しょうゆ



- 1 すっきりとしていて、熟成されたうま味が広がります。
- 2 あと味のキレがよく上品な味わいです。
- 3 国産の有機大豆と有機小麦を使用、杉木桶で2年間熟成させました。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



奥出雲町
調味料

私のおすすめレシピ
24:1の醤油のお吸い物



材料
有機国産丸大豆しょうゆ/5g
[A]まぐろ節/10g
[A]水/2カップ
[B]酒/大さじ1

作り方

- 1 湯が沸騰したら、火を消し、まぐろ節を入れ1分間たったらこす。
- 2 1の出汁にBを加え再沸騰させる。
- 3 お椀に2を120g、有機国産丸大豆しょうゆを5g入れ、混ぜたら完成。

※お好みでゆず皮、木の芽などを浮かべる

まだまだあります! おすすめの使い方!

魚介類、肉類と合わせることでうま味の相乗効果が得られます。

様々なオーガニックオイルと合わせて風味を楽しんで。

おつけものにひとかけ。

奥出雲の清涼な湧き水と有機の国産丸大豆・
国産小麦、天日塩を原料に木桶で造ったこいくち醤油です。
長期熟成の深いうま味の特徴です。木桶蔵には昔からの酵母が生きており、
寒い冬に仕込んだのち木桶蔵で二年かけて熟成させます。

木桶で二年熟成させた
深いうま味が特徴



有機国産丸大豆しょうゆ

有機国産丸大豆しょうゆ



原材料 有機大豆、有機小麦、食塩
内容量 250ml
保存方法 直射日光を避け、常温で保存

価格 650円(税抜)

AR スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」
このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください



アプリのダウンロードはこちら

生産者情報

有限会社 森田醤油店

〒699-1511 島根県仁多郡奥出雲町三成278

TEL.0854-54-1065

http://morita-syouyu.com/

