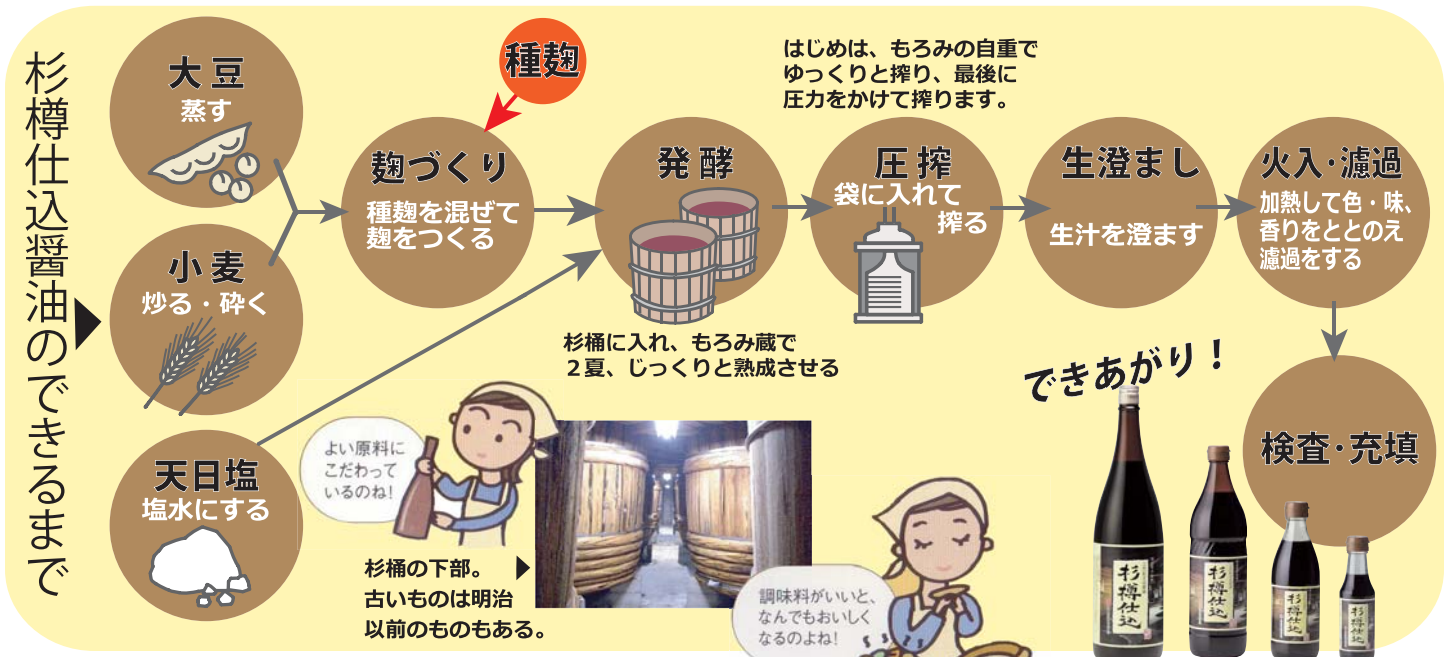


杉樽仕込醤油

●国内産大豆、国内産小麦などのよい原料を、代々受け継がれた杉桶に仕込み、じっくりと熟成させた本醸造の有機醤油。こだわりの逸品です。



★よい醤油の見分け方

「本醸造」と書かれていても、昔ながらの杉桶でじっくりと醸造させた醤油はごくわずかです。多くは安い脱脂加工大豆を原料に短時間でつくられた工業製品。よい醤油を見分けるポイントは、まず原材料の表示。「大豆、小麦、食塩」だけのシンプルなものを。その上で、さらに詳しく原料の産地や製法が説明されているものが、よい醤油だといえます。ぜひ、余計なものが加わっていない本物の醤油を選びたいですね。

★杉樽仕込醤油と一般の醤油の表示の違い

杉樽仕込醤油

名称 こいくち醤油（本醸造）

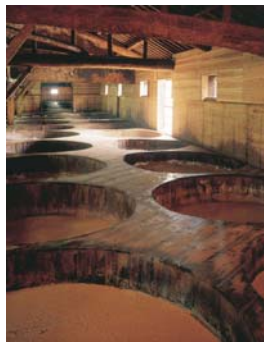
原材料名 ①大豆、②小麦、③食塩

①安心の国内産大豆を使用。
もちろん遺伝子組み換えでない

②安心の国内産小麦を使用。

③ミネラル分を含む天日塩

【醸造方法】 **こだわりの醸造**
杉桶に仕込み、じっくりと2夏熟成させる



杉桶のみ繊維にすらりとの並ぶ杉桶が棲んでいる。

厳選された大豆、小麦、食塩だけを使って、じっくり時間をかけて熟成させているから、おいしくて身体にいいよ！



◀梁に酵母菌が棲みついている
もろみ蔵全体が酵母菌の住処になっている。こうならないと良い醤油はできない

一般の醤油（例）

名称 こいくち醤油（本醸造）

原材料名 ①脱脂加工大豆、②大豆、小麦、食塩、③砂糖、アルコール、調味料（アミノ酸等）、④カラメル色素

粗悪材料を使って、短い時間で作るからいろいろなものを添加している

①主に油脂用の輸入大豆から油を搾った残りカスのこと。油を搾る時に使用する溶剤の残留も心配だし、大豆の生命がなくなっている。

②塩化ナトリウム 99%。塩辛いだけの塩

③化学調味料や砂糖などで、色や味をつける

④発酵時間が短いため、仕上り後の品質を保つ目的で、アルコールを添加する

【醸造方法】 **早くて安上がりの速醸法**
FRPタンクやコンクリート槽で3～6カ月間加温し、早くつくる。

株式会社純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2 〒722-0051
TEL0848-20-2506 FAX0848-20-2363

ホームページアドレス <http://www.junmaru.co.jp>