

国産有機醤油

●国産有機大豆、国産有機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。

★国産有機しょうゆと一般の醤油の表示の違い

国産有機しょうゆ
名称 有機こいくち醤油（本醸造）

原材料名 ① 有機大豆、② 有機小麦、③ 食塩

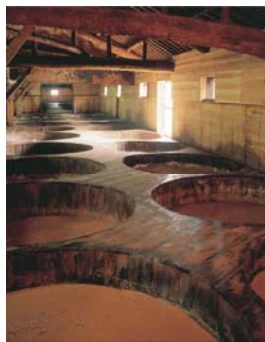
- ① 安心の国産有機栽培大豆を使用。
希少でとても貴重な原料です。
もちろん遺伝子組み換え品ではありません。
- ② 安心の国産有機栽培小麦を使用。
希少でとても貴重な原料です。
- ③ ミネラル分を含む天日塩

【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

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



杉桶のみ織にすらりとはりとの並ぶ杉桶が棲んでいる。

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、大豆、② 小麦、食塩、
③ 砂糖、④ アルコール、⑤ 調味料（アミノ酸等）、
⑥ カラメル色素

粗悪材料を使って、短い時間でつくるから
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>