

伝統製法の味 ～マルシマの杉桶醤油～



400年の歴史を誇る「醤油の島」
小豆島で「天然醸造」にとことん
こだわって造ったお醤油です。
杉桶でじっくり熟成することで
料理を引き立てる深い旨味と火香
(ひが)を生み出します。

