

甚左衛門

木桶三年仕込



商品の特徴

丹後産 丸大豆の旨味

京都・丹後産の大豆と国産小麦、赤穂の海水塩を使用。地域に根ざした素材を厳選し、昔ながらの方法で仕込むことで、大豆本来の旨味が引き立つ、豊かな風味を実現しました。

木桶仕込み 三年熟成

木桶の中で三年間じっくり発酵・熟成。丹後の四季の移ろいを受けながら醸された醤油は、深い旨味と奥行きのある香りが凝縮されています。通常の醤油では得られない豊潤な味わいが、ひと口ごとに広がります。

古式天然醸造の技

初代・甚左衛門から受け継ぐ古式天然醸造法。無加圧で蒸した大豆と焙煎小麦で麴を作り、塩水を加えて木桶に仕込みます。手間ひまかけた伝統製法により、醤油本来の穏やかな風味とまろやかさを味わえます。

おすすめの使い方



お刺身やお鮓に。醤油本来の旨味が素材の味を最大限に引き出します。



冷奴などシンプルなお料理に。甚左衛門の風味をお楽しみいただけます。



甚左衛門の旨味と香りがステーキなどのお肉料理にもよく合います。

お問合せ先



小野甚味噌醤油醸造株式会社

京都府京丹後市峰山町杉谷 300

電話) 0772 - 62 - 0476 Mail) info@onojin.com



ONOJIN_SOYSAUCE