

しょうゆのおいしさを、加熱することなくそのまま閉じ込めた、超特選のこいくち生しょうゆです。丸大豆もろみ特有のほのかな甘みを醸し出し、冴えた色あい、芳醇な香り、まろやかな味を兼ね備えた味わい深い一品です。



【赤橙色の生（なま）しょうゆ】

加熱処理をしていない生（なま）しょうゆは、澄んだ色あいと独特の芳醇な香りが特徴です

【丸大豆ならではの甘みとコク】

丸大豆を使う事でまろやかで、ほのかな甘みのある醤油に仕上げました

【JAS規格特級・超特選】

原材料を贅沢に使う事で出来た、JAS規格特級こいくち醤油の中でトップクラスのうまみ

2014年9月発売
210ml/350円（税抜）

生（なま）しょうゆ

「生（なま）しょうゆ」とは、発酵熟成した諸味を搾った（圧搾）後、『火入れ』をしていない醤油の事です。



圧搾機↑と
搾りたての醤油（生揚げ）



『生しょうゆ』には、（諸味本来の）芳醇な香りがあります。

丸大豆100%仕込み

丸大豆（諸味）ならではのまろやかで、ほのかな甘みを純粋に味わえます。澄んだ色あいの醤油が食欲をそそります。



鮮度を保つデラミボトル



容器は2重の袋構造になっています。内部の袋部分に醤油が入っており、空気が逆流しない仕組みになっています。空気にふれないので、風味や色が新鮮なまま保たれます

JAS規格特級・超特選

チョコー醤油 一般的な特級
JAS規格 特級『超特選』



超特選には、JAS規格特級の中でもうまみ成分である全素窒素分が特級の基準の1.2倍以上含まれています（こいくち醤油）これは、こいくち醤油の中でトップクラスのうまみのものと言えます

4月 お刺身に



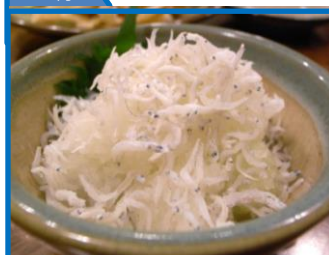
5月 漬物に



6月 納豆に



7月 しらすおろしに



8月 冷奴に



9月 焼きナスに



10月 焼魚に



11月 炒飯の仕上げに



12月 お肉に



1月 焼き餅に



2月 焼きホタテに



3月 手巻き寿司に

