

「此の地、田好し。
 是は豊潤しき小国なり。
 故、仁多という。」

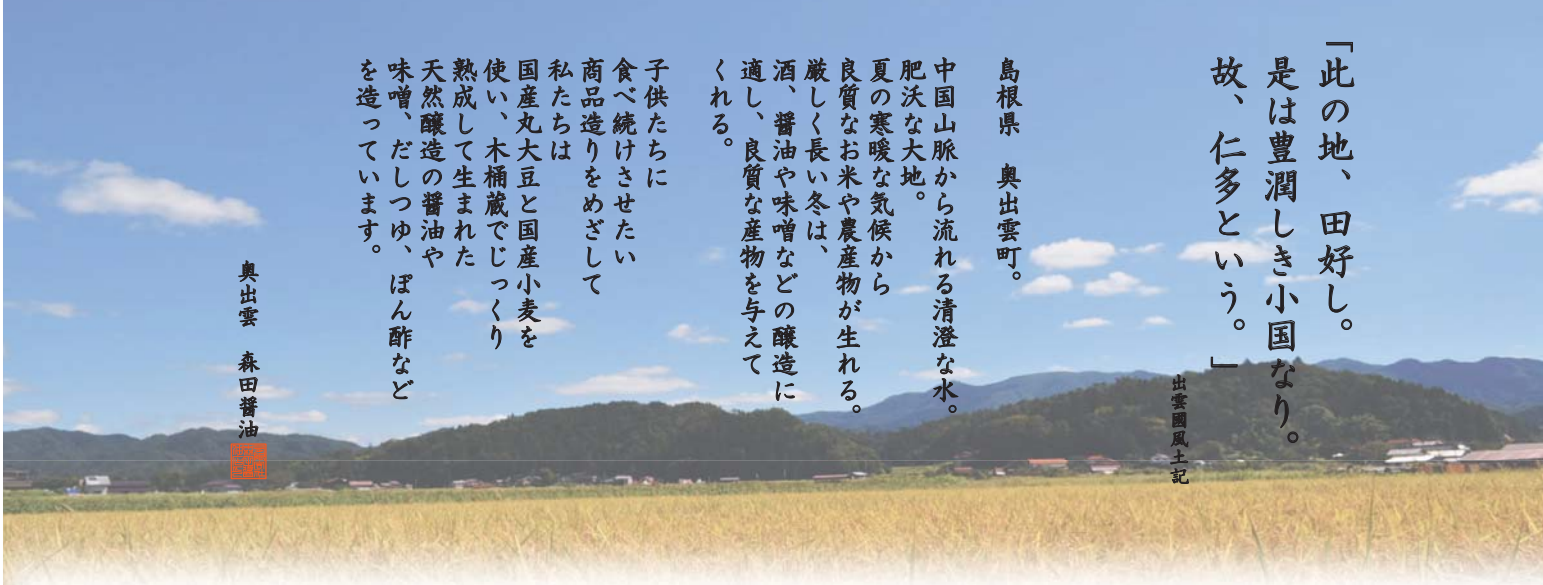
出雲國風土記

島根県 奥出雲町。

中国山脈から流れる清澄な水。
 肥沃な大地。
 夏の寒暖な気候から
 良質なお米や農産物が生れる。
 厳しく長い冬は、
 酒、醤油や味噌などの醸造に
 適し、良質な産物を与えて
 くれる。

子供たちに
 食べ続けさせたい
 商品造りをめざして
 私たちは
 国産丸大豆と国産小麦を
 使い、木桶蔵でじっくり
 熟成して生まれた
 天然醸造の醤油や
 味噌、だしつゆ、ぼん酢など
 を造っています。

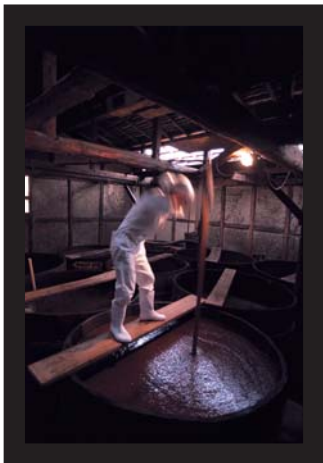
奥出雲 森田醤油



仁多郡奥出雲町は、島根県の東南、鳥取県と広島県に接した中国山脈の麓にあります。冬の積雪は郡をぬき、夏は寒暖の差が大きく、昔から良質なお米（仁多米）や農産物が採れる地域です。厳しく長い冬は酒や醤油、味噌などの醸造にも適し、豊富な水と恵まれた気候により質の良い産物ができます。

創業1903年。現在、島根県産を中心とした国産丸大豆・国産小麦、天日塩を使い醸造した国内産丸大豆仕込みの醤油やだしつゆ、ぼん酢、味噌などを製造、販売しております。

昔ながらの製法を守り、国内産の厳選した原料を使い麴造りから熟成まで自社の蔵で行っています。『自分の子供に食べ続けさせたい』と思うような無添加の商品造りを目指し、だしは自社工場国内産の鰹節、昆布、煮干しなどを煮出してとり、調味料、柑橘果汁なども安心できる国産原料を使って造っています。



国産丸大豆・国産小麦100%使用

国産丸大豆生醤油 (200ml)

奥出雲の清涼な湧き水と国産丸大豆・国産小麦・天日塩を原料に木桶で熟成させた国産丸大豆生醤油です。柔らかい風味が特徴で、生揚げならではの色・香り・味わいが楽しめます。木桶蔵には昔からの酵母が生きており、寒い冬に仕込んだのち木桶蔵で発酵し1年～2年ほどかけて熟成させます。この生醤油には、酵素の働きがあり素材を柔らかくし旨味を引き出します。生揚げを濾過していますので常温保存ができます。



賞味期限 1年
 保存温度 常温
 アレルギー 小麦、大豆

手造りぼん酢 (360ml)

国産丸大豆醤油に鹿児島県産鰹節、北海道日高昆布のだしをとり、徳島県産ゆず、すだち、だいだいの柑橘果汁をたっぷり合わせた無添加ぼん酢です。フルーティな香りのぼん酢で、いろいろな料理を引き立てます。鍋料理をはじめ、湯豆腐、酢のもの、焼魚、焼肉にかけて。オリーブオイルやごま油を入れてオリジナルのドレッシングしてみてもおもしろいですよ。



賞味期限 1年
 保存温度 常温
 アレルギー 小麦、大豆

有限会社 森田醤油店

島根県仁多郡奥出雲町三成278 TEL 0854-54-1065 FAX 0854-54-0282 <http://morita-syouyu.com/>