



複雑な旨味の
ストラクチャーをもつ
関東スタイル

群馬県 岡直三郎商店
にほんいち醤油
二段仕込

原材料:有機大豆(国産100%、遺伝子組み換えで
ない)、有機小麦(国産100%)、食塩
価格1234円(500ml)、550円(150ml)
群馬直三郎商店☎0120-50-7036
http://www.nihonichi-shoyu.co.jp/

心地よい渋味と旨味由来の酸味のバランスが良い、濃厚な再仕込
醤油。生醤油でいただく複雑な旨味がダイレクトに楽しめる。薬味
に練り辛子を用い、マグロ、カツオなどの赤身の刺身のつけ醤油に。
堅めの木綿豆腐に垂らしても絶品。火を通す場合は、磯辺焼きや煎
餅など香ばしさを寄り添わせて。ワインを合わせるならシラズを。



「力強さ」と「可憐さ」を
併せ持つ、
極上の味わい

宮崎県 宮田本店
ミヤタしょう油
こいくち

原材料:アミノ酸液、食塩、小麦、脱脂
加工大豆、糖類(水飴、ぶどう糖、糖
液糖、砂糖)、アルコール、カラメル色
素、甘味料(ステビア、甘草、サッカリン
Na)、増粘剤(キサンタン)、調味料(ア
ミノ酸等)、保存料(パラオキシ安息香酸)、
ビタミンB1
価格634円(1000ml)
宮田本店☎0987-27-1131
http://www.hinamsume.jp/

「醤油」の概念を捨てて臨め!
高い汎用性を発揮する
有望調味料

地元の人以外は「甘ッ!」という第一印象を持つだろうけれど、慣れ
るとハマり込んでしまいうような魅力をもたえている。煮焼きした鶏や
鴨には、オレンジジュースのような旨味がマリージュ。「醤油」とい
う概念を捨てて相対せば、アツアツのアジフライにかけてソース以上
の存在感が。ドイツのスパークリングワインが合いそう。



「泣けてくるほど日本的」
単なる旨さにとどまらない
情緒ある味

和歌山県 角長
濁り醬(にごりびしお)
原材料:丸大豆、小麦(国産)、食塩
価格1700円(720ml)、640円(180ml)
角長
☎0737-62-2035
http://www.kadocho.co.jp/

明るいオレンジブラウンの色合い。
クレオソートや干アブリコットのニ
ュアンスが、複雑にして芳醇な味香
を演出。生醤油で、豆腐、納豆、浅
漬けにかけると、泣けてくるほど日
本的。樽由来の心地よい木の香りが
高いので、やわらかな甘みをもつ素
材に合わせたい。ワインは、南オ
ーストラリアはパロツヴァレー、タ
ティアラのカベルネ&シラズを。

関東人が
イメージする
「ザ・醤油」

東京都 近藤醸造
キッコーゴ
丸大豆しょうゆ
原材料:大豆、小麦、食塩
価格810円(1800ml)、
540円(1000ml)、291円(360ml)
近藤醸造☎042-595-1212
http://www.kondojozo.com/

色は黄金ブラウン。キリリと豆香が立ち上がる、関東らしい濃口醤油。香りの奥にド
ライアブリコットのようニュアンスがあるので、鰹や鯖の刺身のつけ醤油とすると、
旨味がふくらむ。郷土の野菜や牛肉を煮込んだ「だんべえ汁」(多摩地区日根グメ第
2回グランプリ)にはこの醤油が欠かせないとか。テンパラーリョに合いそう。

茨城県
柴沼醤油醸造
紫峰

原材料:しょうゆ、米発酵調
味料、還元水飴、かつお節
エキス、かつおエキス、こん
ぶエキス、そうだかつお節、
たん白加水分解物、醸造酢、
アルコール、調味料(アミノ
酸等)、酸味料、くん液(原
材料の一部に大豆、小麦を
含む)
価格1188円(1800ml)
734円(1000ml)
410円(500ml)
324円(150ml)
柴沼醤油醸造
☎029-821-2400
http://www.shibanu
ma.com/

透明感ある黄金ブラウンの色合。ふわりとした酸っぱい、強い醤油
香の奥に、可憐な黄色い花のニュアンスが。水戸納豆とは又句なく
最高の相性。木桶仕込みに由来する木の香りがあるので、中トクの
刺身にワインをマリージュさせる際は、やはり樽香のあるニュー
ージーランドピノを。煮物に使うと、とても賢気な気分が堪能できる。

特集 おしょうゆ大全



関西圏はもとより、関東、
中部、九州、東北人も
納得の「ザ・醤油」

香川県 タケサン
小豆島
生搾醤油 こいくち
原材料:大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩
価格2160円(1800ml)、1123円(720ml)、
648円(360ml)
香タケサン☎0879-82-5555
http://www.takesan.co.jp/



鯛の刺身でご飯を
食べる際には
この醤油!

三重県 ミエマン西村商店
本醸造醤油
スーパーミエマン
こいくち
原材料:脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、
アルコール、調味料(アミノ酸など)
価格367円(1000ml)
☎ミエマンお客様相談室☎0596-58-2227
http://mieman.co.jp/

色は明るいオレンジブラウン。クチナシや杉の香が
あり、口に含むと味わいが上へ上へと広がってゆく。
旨味の伸びしろが大きい印象。ご飯にかけまわし、パ
リッとした焼海苔でいただきます。あまり煮込んで
は勿体ないのだけれど、ふくめ煮に使えば間違いなく
美味。キャンティ、バルボリチェッラなどイタリ
アの赤ワインと好相性。

繊細華麗な
風味をもつ
食材の仕上げに

色は明るいオレンジブラウン。塩味がキリリと
立ち、豆の旨味も明確。そのままでも調理にも
使いやすい。ほうじ茶に塩を落として吸物代わ
りとし、鯛の刺身でご飯を食べる際にはこの醤油。
生卵かけご飯にも。カルボナーラの隠し味
に使うと、不思議なふくよかさが出る。ロワール
の、優しいまるみをもつ赤ワインに合わせたい。



山形県
平山孫兵衛商店
濃厚調味料
うまたれ

原材料:しょうゆ(混合)、砂糖、還元水
あめ、みりん、米発酵調味料、かつおぶ
しだし、かつおぶしエキス、清酒、食塩、
調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメ
ル色素、ビタミンB1(原材料の一部に大豆、
小麦を含む)
価格1458円(1800ml)、
864円(1000ml)、529円(500ml)
平山孫兵衛商店
☎0238-24-2222
http://www.oma.ne.jp/~hirayama/

これ一本で料理の味が
ピタリと決まる!
山形の魔法調味料

色合いはオレンジブラウンで、開けた瞬間、酸っぱい風味
があたりて広がる。旨味、塩味、甘味、酸味のバランス
がよく、これ一本で料理の味がピタリと決まる感じ。そ
の、甘くて、濃厚なニュアンスは、芋煮などの野菜鍋、煮
締め、煮魚など、故郷のイメージに直結する。カレーや
シチューの味が決まらない時、隠し味に用いても効果的。



香川県 鎌田醤油
千歳 淡口醤油
うすくち

原材料:アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、
アルコール、調味料(有機酸等)、甘味料(サッカリ
ンNa、甘草)、保存料(パラオキシ安息香酸)
価格648円(1800ml)
鎌田醤油☎0877-46-0001
http://www.kamada-soy.co.jp/

色は透明度の高いシャルドネブラウン。微か
に燻製や林檎香があり、塩味と心地よい旨味
を感じる。鮎などの焼魚に、お吸物の下地、
木の芽の炊き込みご飯などに。白アスパラガ
スや百合のつぼみなどの繊細な食材とマリ
ージュしうるので、シチリアの土産品種イ
ンツォリアなど、個性的な白と相性が良そ
う。サッと炒めて、仕上げにジュ!



厳選された三重県産大豆で醸造した奥深いコ
クと旨みの「こだわりのたまり」、そして「濃
厚な天然だし」で作ったミエマンこだわりのた
れで食べる、やわらかもち
もちの触感と自然の甘味
が懐かしいうどん。250g
×2入り。価格594円。



やわらか、もちもちの伊勢うどんの麺にぴったりな、
ミエマンオリジナルの伊勢うどんつゆと
たれ。左は溜しように煮干、鰹、昆布から取
った濃厚な天然だしのコクとまろやかな味が
特徴の「伊勢うどんのつゆ」。価格432円
(300ml)。右は高校生国際料理コンクールグ
ランプリをとるなど、ナンバーワンの実績の相
模高校食物調理科とコラボした「伊勢うどんのた
れ」。価格617円(360ml)。



茹でた伊勢うどんにネギ、一味唐辛子などの
薬味を載せて伊勢うどんのたれをかける。も
ちもちした麺と甘めのたれが絡み合って、止
まらなくなるほどのうまさを味わえる!

尼崎の伝説的醤油を
再現した
秘伝の味わい



兵庫県
尼の生醤油
保存会
尼ノ生醤油
こいくち

(年に1度の限定生産販売)
大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩、砂糖、アルコール
価格700円(750ml)※7月1日より価格720円
尼新実業☎06-6417-7111 http://www.amakiage.com/

江戸時代から名産地として知られていた尼崎の醤油。明るい黄金ブラウンの色合いで、
上品にスッと立ちのぼる豆香の奥に、柑橘やクチナシを思わせる貴腐香がある。心地
よい旨味を中心に、オレンジやアブリコットのニュアンスも。焼魚に沿えた大根おろ
しに。グレイビーソースの隠し味にすると、堂々たるボルドーの赤ワインに合う。

