2015年2月23日『日刊ゲンダイ』
週末特集「知られざる茨城県を勝手に応援ツアー　茨城の伝統品をプレゼント」

週末特報
近くて遠くてツイてない!?
知られざる茨城県を勝手に応援ツアー
あの人気キャラもねばっこくアピール!
茨城の魅力は来てみ
応援団

板前仕立ての老舗の醤油

茨城でナンバーワンの醤油メーカー、「亀甲正」の商号で知られるのが、土浦市の「柴沼醤油醸造」（☎029・821・2400）だ。創業は、なんと元禄元年（1688年）。320年以上、醤油を造り続けている老舗中の老舗である。

江戸から明治、大正と、それぞれの時代に造られた蔵と木樽はいまだに現役。昭和や平成になって造られた製造工場と共存し、独自の味を生み出している。

もともと土浦は、野田、銚子と並ぶ関東の醤油の3大名産地。醤油を「お下地」と呼んだりするのは、うまい常陸（現在の茨城）の醤油を「お常陸」と呼んだことに由来するのだとか。その地でどっしりと根を張り、濃い口、薄口はもちろん、生醤油や白醤油、たまり醤油、めんつゆ、焼き肉のたれ、浅漬けのもとと、さまざまな商品を提供している。

今回は、伝統の蔵出し木樽熟成生醤油にかつおだしを加えた「紫峰」（1リットル）の化粧箱入り（780円）を10人にプレゼント。つけ醤油、かけ醤油に最適で、家庭に居ながら板前の味を楽しめる逸品だ。

あて先〒104―8007　日刊ゲンダイ編集部「種子茶」、「紫峰」プレゼント係。希望の商品を明記。締め切りは27日（必着）。