

『手みやげ&お取り寄せ大全』

(晋遊舎刊・2017年1月1日発売号)

掲載商品：紫峰の滴

掲載ページ：「食のプロを超魅了する調味料」



食のプロを超魅了する調味料

独特の旨味・コク味
風味が味わえる絶品醤油



江戸・明治・大正時代からの蔵に住みついた酵母菌が、もろみの中で発酵、そして熟成を繰り返すことで生まれる独特の旨味、コク味、風味を味わうことができる。醤油本来の香りも抜群。



柴沼醤油
醸造株式会社
紫峰の滴

380円(税別・300ml)

URL <http://www.shibanuma.com/tuhan1.html>
☎ 0120-44-2124



小野淳平さん
館屋小野

「美味しいお鮓で、たくさんの方々にお喜び頂きたい!!!」がモットー。ココでしか味わえないオリジナルの寿司もあり、訪れる客を唸らせている。

明治時代より使用の木桶で熟成させた逸品は、まるで醤油のピノノワールです。おすすめです。

「紫峰の滴は
自分も惚れ込んで
木桶から絞ったてを
戴きに通ったほど」

館屋小野

TEL:03-3441-5524
営業時間18:00-24:00
おまかせ16000円～
(税別・サービス料なし)
東京都渋谷区
恵比寿4-11-8 B1
<http://sushiyaono.com>

