



COCON TOHOKU

秋田県産大豆使用

# 天然醸造秋田の生(き)じょうゆ



秋田県産原料でつくった  
天然醸造のしょうゆです

古今東北の産地から

創業明治五年の秋田の蔵元・浅利佐助商店が、地元・秋田にこだわり、秋田県産の大豆・小麦・あきたこまち米で、「しょうゆこづじ」をつくり、食塩分以外の調整を一切行わない天然醸造でつくりあげた生(き)じょうゆです。蔵付き酵母の働きで熟成された味と香りをお楽しみください。

スクイズ式ボトル(押し出し式)を使用していますので一滴からほしい分だけ注げます。

株式会社浅利佐助商店のみなさん

一つの建物の中で、一年を通していくつものみそやしょうゆを仕込み、天然醸造や加温醸造など様々な条件で発酵させています。常に仕込みと発酵を行う環境下で五感を磨いた職人たちがつくり上げています。



〈こだわりの原料〉  
 浅利佐助商店が、地元秋田にこだわってつくりあげた生(き)しょうゆです。原料は秋田県産の大豆・小麦・あきたこまち米です。

〈こだわりの製法〉  
 一般的なしょうゆは、蒸した大豆と炒った小麦で醤油麹をつくりますが、秋田の生(き)しょうゆは、炒ったあきたこまち米も加えて醤油麹をつくります。炒ったお米を加えることで甘みととろみ、特有の香りのあるししょうゆとなっています。

食塩分以外の調整を一切行わない天然醸造で仕上げるため、仕込みは必ず春先に行い、夏の温度で発酵、秋から冬にかけて熟成して「いいししょうゆ」になるまでじっくり待ちます。仕込み年度や時期で、味や色が変わっていくのも天然醸造ししょうゆの特徴です。

〈こだわりの「いいししょうゆ」〉

私たち浅利佐助商店が思う「いいししょうゆ」を追求して出来上がったししょうゆです。

東北地方では昔から甘みやうま味の強いししょうゆが好まれており、砂糖などの調味料を加えて味を調えています。天然醸造秋田の生しょうゆは、調味料を加えずに醸造の力だけで甘みとうま味を引き出すために、原料としてお米を使用しました。

気候に合わせて発酵が進む天然醸造ですので、発酵は夏の間ゆっくり進み、秋冬の寒い間に香りとうま味は落ち着きます。さらに、火入工程を経ることで生(なま)ししょうゆにはない、よりししょうゆらしい色と香りに変化します。

しょっぱいだけではなく甘みとうま味があり、ししょうゆらしい色と香りを追求した本醸造ししょうゆです。



〈生(き)しょうゆと生(なま)しょうゆのちがいは〉

ししょうゆをつくる工程に「**火入[搾ったししょうゆ(生揚)を加熱する]**」があります。酵母や乳酸菌などの微生物の殺菌と生揚の濁りを取り除くための大事な工程で、火入することにより深みのある色になり、香りも味も調和のとれた味に変化します。

生(き)しょうゆは、火入工程を経た本醸造ししょうゆで、かつ、味を調えるために食塩以外のものを使用していないししょうゆです。

生(なま)しょうゆはろ過により微生物などを取り除きます。加熱されていないので色は鮮やかですが、香りや味は軽くシャープな味わいになります。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災時に直接的な被害はありませんでしたが、物流が寸断されたことで原料や容器が入手できず、必要としている人がいるにもかかわらず届けられない悔しさがありました。

復興に伴い、地方独自の食や味付け、調味料が見直されることとなりました。当社だけではなく東北地方にはおいしいものがあるということを発信し続けることで、地方の美味しさを伝え続けられればと考えています。

〈おすすめの食べ方〉

お刺身・お寿司のつけししょうゆ、おひたし・冷ややっこのかけししょうゆをお勧めします。また、焼きおにぎりや焼き枝豆、炒め物の仕上げなど、ししょうゆの香ばしさを楽しむ料理におすすめです。

反面、ししょうゆとしての味と香りが強いので、煮物や胡麻和えなどは加減してお使いください。



〈商品名〉古今東北 秋田県産大豆使用 天然醸造秋田の生しょうゆ

【分類】: 食品

【製造者名】: 株式会社浅利佐助商店

【製造地】: 秋田県鹿角市

【主な原材料】: 大豆(秋田県産)、食塩(国内製造)、小麦(秋田県産)、米(秋田県産)

【内容量】: 180ml

【保存方法】: 直射日光を避けて常温で保存

【賞味期限】: 18ヶ月

【JANコード】: 4573381185155

【ITFコード】: 14573381185152