



岩手県産大豆・小麦・三陸産昆布使用

素材活かすふんわり白だし



鰹節・三陸産昆布から「だし」をとり、
天然醸造うすくちしようにゆと合わせた
「白だし」です。

古今東北の産地から

鰹節・三陸産昆布から丁寧
に「だし」をとり、木桶仕込みの
「うすくちしようにゆ」と合わせ
た「白だし」です。

使用している「うすくちしように
ゆ」は岩手県産の丸大豆と小
麦、瀬戸内海産塩を木桶に仕
込み、熟成させた天然醸造の
「うすくちしようにゆ」。

「だし」は、国産宗田かつお節の
厚削り、三陸産昆布を使用。

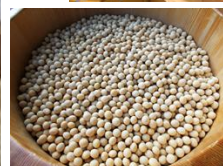
仕込み水は、全ての工程におい
て、地下150mから汲み上げ
た、ミネラル分が豊富な早池峰
山からの伏流水を使用してい
ます。

煮物やお吸い物はもちろん、炊
き込みご飯、おでん、浅漬けま
で幅広く使えます。



佐々長醸造株式会社のみなさん

自分たちが作った製品には、誇りを持っています。
変わらぬ製法と、味を守りながら、お客様に安定
した商品を提供していきたいと思ひます。



へだわりの原料

岩手県産大豆・岩手県産小麦を木桶に仕込み、熟成させた「もろ味」を搾った、本醸造うすくちしょうゆを使用しています。

また、「だし」は、三陸産昆布と鰹節を使用。リアス式海岸で鍛えられた三陸産昆布は、肉厚で軟らかく、山からのミネラル豊富な水の流入による三陸の栄養豊富な環境により旨味の濃い「だし」をとることが出来ます。鰹節は、厚削りの鰹節を大量に使用しています。旨みの強い、風味豊かな鰹の「一番だし」のみを使用します。仕込み水は、地下150mから汲み上げたミネラル分が豊富な早池峰山からの伏流水を使用しています。

へだわりの製法

本醸造うすくちしょうゆの「もろ味」を仕込んでいる木桶は、創業以来の秋田杉の木桶を使用。春夏秋冬の自然の温度の中で熟成させます。

昆布を前日から水に浸し加熱します。温度に注意し攪拌しながら1時間「だし」とり作業を続けます。鰹節を泳がせるように攪拌し続けます。旨味の強い「だし」を取るのが職人「八重樫」

佐々木の業です。

また、本みりんと清酒は煮きつてから合わせます。手造りによる製法をとりながら、品質本位の安全安心の一品を製造しております。

＜おすすめの使い方＞

うどん、お吸い物、煮物、おでんを作る際は、白だし1に対して水10～12の割合で薄めていただくだけで、美味しく仕上がります。他にも

・だし巻玉子(卵3個、白だし大さじ半分に対して水大さじ3)

・炊き込みご飯(米2合に対して白だし大さじ3～4)。

・スープ餃子(白だし1に対して水10、ごま油少々)

・浅漬け(白だし1に対して水3、塩少々)

・白だしのマリネ(白だし1に対して水1、オリーブオイル少量)

もおすすめてです。



＜震災時の苦労・復興にける想い＞

震災時、佐々長醸造では人的被害はなく、直接的なダメージもありませんでした。被害に遭われ、辛い思いをされている方々を目の当たりにし、何もできずに歯がゆい思いをしましたが、今取り組むべきは、食卓に笑顔が生まれるような、美味しさいっぱいの品をお届けすることだと信じ、製品造りに勤しんでまいりました。

佐々長醸造の商品を味わい、至福の時間をお過ごしいただけますと幸いです。

＜職人の技と魂を継承し、和食の文化を未来へつなぐ＞

岩手県産原料を創業以来使い続けている秋田杉の木桶に仕込み、春夏秋冬の自然の温度で長期熟成させる「岩手田舎みそ・しょうゆ」。

手作業で時間をかけて

「だし」をとる「つゆ」。

佐々長醸造は職人の想いと

伝統をこめた、ふるさとの味

「岩手田舎みそ・醤油・つゆ」を

食卓にお届けして参ります。



＜商品名＞古今東北 岩手県産大豆・小麦・三陸産昆布使用 素材活かすふんわり白だし

【分類】:食品

【製造者名】:佐々長醸造株式会社

【製造地】:岩手県花巻市

【主な原材料】:しょうゆ(食塩、大豆(岩手県産)、小麦(岩手県産)(国内製造)、本みりん、清酒、食塩、かつお削りぶし(厚削り)、かつおエキス、砂糖、風味調味料(かつお)、こんぶ(三陸産)、こんぶエキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)

【内容量】:400ml

【保存方法】:直射日光を避け常温で保存してください。

【JANコード】:4573381186190

【賞味期限】:365日

【ITFコード】:14573381186197