

有限会社 森田醤油店 【仁多郡奥出雲町】

●主力商品

有機国産丸大豆しょうゆ … 通年

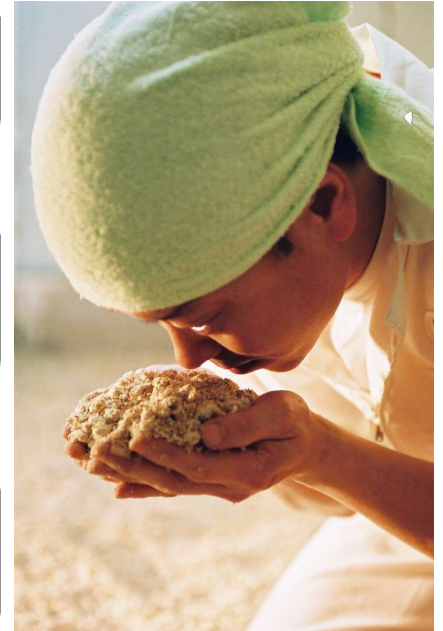
有機国産大豆、有機国産小麦、天日塩を使い木桶に仕込み二年熟成した有機国産丸大豆醤油。深い旨みのあるすっきりとした味わいが特徴です。通常の醤油としてはもちろん、おさしみ用としてブリなどの脂ののった魚にも適しています。

有機ゆずぽん酢 … 通年

有機国産丸大豆醤油をベースに自社で煮出したかつお削りぶし・日高昆布のだし、国産有機ゆず果汁、有機米酢、有機砂糖、有機みりんを合わせた香りのよい有機ゆずぽん酢です。豚しゃぶや鍋、餃子などの豚肉・鶏肉によく合います。また冷やし中華や白菜のおひたしなどにも。ラー油やごま油と相性が良いです。

有機甘酒 … 通年

国内産有機米を原料に自社製麹した米糨と奥出雲の水をあわせて造った濃厚な生の甘酒です。加熱処理をしていないので麹菌が作った消化酵素のが生きており、消化を助けたり食材を柔らかくする働きがあります。甘いと感じるときは豆乳などで薄めても美味しく飲んでいただけます。



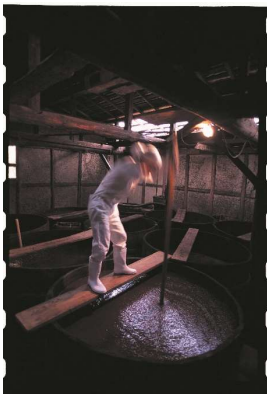
●その他の商品

有機米麴、有機乾燥米麴、有機倍麴味、有機塩麴

●購入できる場所

ラパン(県内)、県外多数

●生産者の概要(お問い合わせ先)



仁多郡奥出雲町は、島根県の東南、鳥取県と広島県に接した中国山脈の麓にあります。冬の積雪は群をぬき、夏は寒暖の差が大きく、昔から良質なお米(仁多米)や農産物が採れる地域です。厳しく長い冬は酒や醤油、味噌などの醸造にも適し、豊富な水と恵まれた気候により質の良い産品ができます。

創業1903年。島根県産を中心とした国産丸大豆・国産小麦、天日塩を使い醸造した国内産丸大豆仕込みの醤油やだしつゆ、ぽん酢、味噌などを製造、販売しております。

『自分の子供に食べ続けさせたい』と思うような無添加の商品造りを目指し、昔ながらの製法を守り、国内産の厳選した原料を使い麴造りから熟成まで自社の蔵で行っています。

だしは自社工場で国内産の鰹節、昆布、煮干しなどを煮出してとり、調味料、柑橘果汁なども安心できる国産原料を使って造っています。

代表者:森田郁史 (担当者:森田浩平)

電話 : 0854-54-1065

FAX : 0854-54-0282

メール : info@morita-syouyu.com

ホームページ : <https://morita-syouyu.com/>