

健らいと セレクト

# こだわりの逸品・丸大豆醤油

(株)ヤマヒサ  
杉樽仕込み

## 頑固なこだわりしょうゆ

大量生産の醤油はタンクを利用して、添加物を投入して醸造するため均一な味に仕上がります。そのため大切なうま味やコクに深みがありません。

しかし「より安全、より自然を求めて」にこだわりのヤマヒサは添加物を一切加えず自然発酵させ、年月を積み重ねる樽や蔵から作られる醤油はうま味とコクのある味が年々進化し続けます。



720ml  
1030円

マルシマ純正  
有機杉樽しょうゆ



900ml  
880円

丸島醤油がお届けする国産有機しょうゆは、天下の景勝“寒露渓”の山麓で、今や入手が困難な有機栽培による国産丸大豆を使用し、添加物を一切使用せずに、昔ながらの製法で丹念に時間をかけて製造しています。

多くのメーカーが短期間で醤油を製造する中、丸島醤油はなぜ時間をかけて手づくりするのか。もちろん、短期間で製造した方がコストもかからず大量に製造することができます。しかし、丸島醤油が選択したのは、伝統を守り本物の味にこだわること。安全で品質の良い製品を世に送り出すこと。

醤油は生活に欠かすことのできない食品です。丸島醤油はこれからも、「安心・安全・信頼」の製品をつくり続けます。

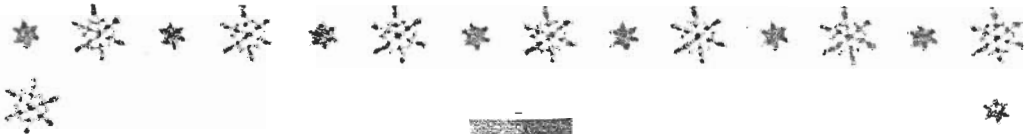
パリの3つ星レストラン「L'Arpege (アルページュ)」で2008年10月に採用。醤油の味わいはもちろん、原料となる大豆が有機栽培による国産の丸大豆であること、添加物が使われていないことが高く評価されました。

カクトウ  
樽仕込み 生引  
本たまり

全窒素分3.23%以上 旨味が違う！こだわりのたまり愛知県武豊市にあるカクトウ醸造さんの小麦を一切使用せず、国産大豆と天日塩だけで作られた醤油です。全窒素分が多いほど旨みがある醤油全窒素分とは醤油の旨み成分であるグルタミン酸をはじめ多くのアミノ酸類を合計した数値です。全窒素分によって醤油の等級が決まります。



900ml  
1150円



## 寒い季節、温かい飲み物で体ポカポカ



マルシマ  
生姜紅茶  
国内産有機生姜使用  
5袋入  
310円

ムソー  
しょうが湯  
国内産有機生姜、本使用  
20g 5袋入  
300円

ネオファーム  
アールグレイティー  
スリランカ産有機紅茶  
ティーバッグ 25個入  
480円

