

仕込み始めてます♪

醤油づくりの シーズン到来

～湯浅醤油ができるまで～

『昔から変わらない伝統製法 ～一麹、二糧、三火入～』

仕込みは毎年10月半ば頃から始まり、数回に分けて翌年の春頃まで続きます。この時期の温度や湿度などいろんな条件が一番『おいしいお醤油づくり』に適しているの、湯浅醤油では長年このサイクルなんです♪

材料は
炒って砕いた国産小麦、
国産大豆を蒸したもの、
働き者の麹菌と
お塩です。



麹菌の酵素や酵母菌など色々な働きで分解・発酵し、さらに熟成されて醤油特有の色・味・香りが生まれます。このもろみを布に入れ槽（絞り機）で搾り出てきた汁がなま生醤油、もしくは生揚醤油といいます。生醤油を火入れ殺菌し、不純物を取り除いて瓶詰めしたら湯浅醤油が完成。醤油醸造では昔から「一麹、二糧、三火入」と言われています。まず、良い麹を造ること、次に適切な「糧入れ」を行うこと、そして搾った生醤油を加熱（火入）して風味を調整する。どれも丹念にまごころを込めています。思ったよりも時間がかかるでしょ?!

地元大好き♥みそ・醤油屋の

しんこさん通信

～第7号～

こんにちは、丸新本家・湯浅醤油(有)の新古敏朗です。11月に入り今年もあと残り少なくなってきましたね。丸新本家・湯浅醤油ではただ今醤油の仕込みの真っ最中です。普段、食べていただいているお醤油。あなたはどんな風に出来上がるかご存知ですか？蔵の見学に来られる方や、小学生とのマイ醤油づくりをしていると『醤油ってそんなに時間をかけて出来るんですね』とか『作る過程を見ると今まで以上に美味しく食べられそうです』なんていう声もいただくので、今回はそんな醤油づくりの様子をご紹介します。



ここで1つ。お詫言です。しんこさん通信6号の『安心・安全な食づくり。』の記事において「関東大震災」と書かれていましたが、正しくは「東日本大震災」の間違いでした。お詫言して訂正いたします。まだ少し早いです、素敵な年末年始をお迎えください。

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限公司
5代目 新古敏朗

蒸した大豆と炒った小麦をほぼ等量混合し、種麹を(麹菌。写真は顕微鏡で1000倍に拡大したものです。)加えて「醤油麹」をつくります。湯浅醤油は、3日かけて麹を寝かせて、発芽させます。今では胞子が出るまで麹を寝かせずに作られる醤油も増えていますが、この胞子が出るまで麹を熟成させることが美味しい醤油づくりには欠かせないものなんです。これを食塩水と一緒に杉樽に仕込んで「諸味」をつくり、しばらくそのままにして両者をなじませます。その後、諸味を定期的に竹の棒で攪拌して、微生物(乳酸菌、酵母)の発酵を促します。この作業を「糧入れ」と呼びます。攪拌を重ねながら約1年3ヶ月～2年寝かせます。



丸新
湯浅の

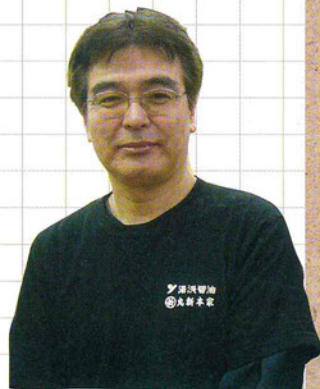
がんばり屋さん

3人目♪とれとれ市場店長

吉本 聡 (53歳) さん

質問、お仕事をされていて何をやる時が一番大変ですか？

販売の理想は、お客様とコミュニケーションをとって、そのお客様に喜んでもらえる商品をお勧めすること
と思っておりますが、時間の問題やコミュニケーション
不足でなかなか出来ないケースも多い。



質問、やりがいは何ですか？

そんな中でお勧めして買って頂いたお客様が、本当においしかったわ〜と
リピーターになって頂いたらすごく嬉しいので、それう気持ちで仕事をしています。

質問、自慢を教えてください。

もうすぐ54才になりますが、よく体力が続いているなと思っています。

質問、この先の目標などありますか？

もう一人メンバーを増やして接客に力を入れたいです。

とれとれ店長の
No.1 ~おすすめ商品~



一番のおすすめは、九曜むらさきです。陰のおすすめは赤だし。
家が漁師の家系で、主食が魚なので、新鮮な刺身には
九曜むらさきが本当においしいです。特にかつおの刺身には最高。
赤だしは、伊勢海老のガラやワタリ蟹のみそ汁は最高ですよ。

No.2



しんこさん NEWS



あさしめに最適♪

長年ご愛顧いただいた
『たまり』醤油に代わる醤油

その名も『くらびと』。廃盤になる『たまり』を
バージョンアップ☆さらに美味しくなった
お醤油です。とろりとしたコクと旨みが特徴。
お醤油です。とろりとしたコクと旨みが特徴。
熟成した「生醤油(生揚げ)」を塩水代わりに
使用し、再度諸味を木桶に仕込む『二段
仕込み』という醸造方法で作っています。
熟成期間も2倍のため、濃さももちろん
濃くなります。職人が手間隙かけた
こだわりの逸品です。お刺身に最適♪

商品番号 22020 塩分15%
くらびと 二段仕込み 200ml
(透明プラ箱入り)
1000円(税込み)

お電話でお気軽に
お求めいただけます♪

ありがとう♪
しあわせの
メッセージ

お客様にいただいた 幸せメッセージを
ご紹介します。すごくうれしいメッセージ
本当にありがとうございます♡

日々の食卓に欠かせぬものと
なり、毎食の時も九曜むらさき
が美味しく、おいしくいただけます。
息子夫婦の家で、毎食の時も
九曜むらさきを持参です！
娘も喜んでいまか！

大阪府 男性

工場見学の後、自宅用に
魯山人醤油を購入しました。
その醤油は、良い分がなからた違い
は、目を追う毎に明らかになり、
今では、魯山人醤油は、食卓に
欠かせない物になりました。

愛知県 男性



ご注文は

☎ 0120-345-193 まで☆

お電話の受付時間：平日・土曜の9:30～17:30

24時間
ご注文OK

FAX

WEB

ご希望の商品番号・個数、お客様のお名前・ご住所・
TEL、送り先のお名前・ご住所・TEL、を書いて

FAX.0737-63-5789 まで♪

会員登録でポイントが5倍貯まる
お得なWEB注文

http://marushinhonke.com

丸新本家 湯浅醤油 で 検索

創業 金山寺味噌・湯浅醤油・紀州南高梅製造元

丸新本家 株式会社

〒643-0004 和歌山県有田郡湯浅町1466-1(国道42号線沿)

『世界一の醤油をつくりたい!!』
湯浅醤油 有限会社

(大阪方面から)有田IC→国道42号線を南下し、約2km。東南道交差点すぐ。
(白浜方面から)広川IC→国道42号線を大阪・和歌山方面に北上、約4km。

カーナビには、電話番号0737-62-2267を入れてね☆金山寺味噌の大きな看板とお城みたいな建物が目印です。
醤油蔵・九曜蔵の見学等も無料で受付けております♪ (見学お問い合わせ用 TEL: 0737-62-2100)