世界中に

木物の日本の味を



## 『マドリードフュージョン 2014』

1月27日~29日スペインの首都マドリードで世界最高峰の食の祭典とされるマドリードフュージョン2014が行われました。世界中のトップシェフや料理関係のジャーナリストが集まると言われる食の見本市の来場者は3日間で約3万人。世界無形文化遺産として登録された『和食』を広めるために、日本

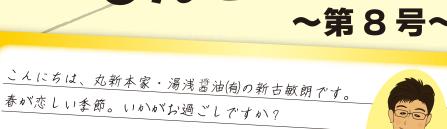
政府が初めて出展したブースに湯浅醤油も参加させていただきました。

「日本・スペイン交流400周年」ということで、日本関係のブースが会場の中央に設置され、数々の

日本料理が振る舞われました。輸出可能になったこともあり、『和牛』と一緒に 湯浅醤油の美味しさを世界中の来場者にしっかりとPR。 また、日本でも有名な料理評論家の服部幸應先生が、世界一のレストランエルブジ(El Bulli)とともに『スペインの食への功績』を讃え られ、表彰されました。実は スペインまで行ったもうひとつの理由がこのエルブジ。5 年ほど前に『湯浅醤油を使いたい』と注文をいただ

いたのですが、事情があり断ってしまったんです。ぜひ シェフのフェラン・アドリア氏に お会いして あの時のことを「謝りたい」と思っていました。あいにく、フェラン氏は 用事があり 代理の方が来られていたのですが、

その方に想いを伝えてもらうことができホッとしました。



地元大好き♥みそ・醤油屋の

しんこさん通信

さて、今まで 醤油やお味噌を昔ながらの製法で作り 続けることをずっと 大切にしてきました。

それと同じくらい『伝えること』『知ってもらうこと』がいかに大切かを 感じることがあります。以前、バロセロナに行った時のこと。日本食が食べたくなって入ったお店で「みそラーメン」を注文しました。出てたラーメンを見てびっくり!! なんと「みそ汁の中に麺が入ったもの」だったんです(実)でも、現地では それが「みそラーメン」なんです。これは氷山の一角に過ぎない。だからこそ『本物の昔ながらの醤油や味噌を日本だけでなく、世界に伝えたい!!』そう思ったんです。…というわけで、スペインとイタリアに行って来た様子をお伝えします♪良かったら読んでくださいね^^

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限会社 5代目 新古敏朗





同じ和歌山湯浅町出身で イタリア料理に精通する料理研究家である 貝谷郁子さん。貝谷さんの考案でイタリア人に和歌山の食材を使った イタリア人シェフの料理を現地人約20人に食べていただきました。 目的は『日本の食材の美味しさ・良さを知ってもらうこと』。

醤油だけでなく、日本酒・お酢・梅干・山椒・金山寺味噌・椎茸などを作る がんばっている和歌山の企業の食材を使ってもらった料理は

大好評♪ たくさんの方に『Buono!(ボーノ)』と 言っていただくことが出来、日本の食材をイタリア 料理に使うと美味しいと言うことが証明できました。 とても嬉しかったです!! 試食会以外にも 貴重な体験 をしたので ぜひお伝えしたいのですが、

←和歌山の食材をそのまま 食べれる 試食コーナーも。

それは またの機会に☆







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♡

私は大のしょう油派です。湯浅の むらさき」もお土産で頂いてから ますます、どんな料理にも 使うようになりました。一番の おすめは、炊き肉やステーキの たれとして使うことです。肉の味や さらに際立っておいしてなりますよ (滋賀県 女性) 友達の実家 和歌山みので かめやがに豊油、金山ロまり質 よくりたざをます. ごはんの上に味噌のりで巻き 食べると最高です。 食敬のだい事はとくにかすすめ (大阪府 女性)



ご注文の受付は9:30~17:30の間、平日・土曜のみです。



## 00 0120-345-193

〒643-0004和歌山県有田郡湯浅町1466-1(R42沿) http://marushinhonke.com

丸新本家 湯浅醤油 で 検索 ♪



## 金山寺味噌・湯浅醬油・紀州南高梅製造元 『世界一の醬油をつくりたい!!』

## facebook.



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け付けております♪ (見学お問い合わせ用 TEL: 0737-62-2100) まずはご相談下さい。