

# 有機純正醤油

●有機大豆、有機小麦などのよい原料を、代々受け継がれた杉桶に仕込み、じっくりと熟成させた本醸造の有機醤油。こだわりの逸品です。

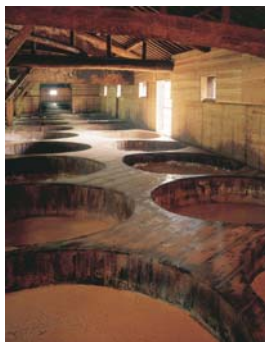


## ★よい醤油の見分け方

「本醸造」と書かれていても、昔ながらの杉桶でじっくりと醸造させた醤油はごくわずかです。多くは安い脱脂加工大豆を原料に短時間でつくられた工業製品。よい醤油を見分けるポイントは、まず原材料の表示。「大豆、小麦、食塩」だけのシンプルなもの。その上で、さらに詳しく原料の産地や製法が説明されているものが、よい醤油だといえます。ぜひ、余計なものが加わっていない本物の醤油を選びたいですね。

## ★有機醤油と一般の醤油の表示の違い

有機醤油	
名称	有機こいくち醤油（本醸造）
原材料名	① 有機大豆、② 有機小麦、③ 食塩
①	安心の有機栽培大豆を使用。 もちろん遺伝子組み換えでない
②	安心の有機栽培小麦を使用。
③	ミネラル分を含む天日塩



杉桶の繊維に  
ずらりと並ぶ  
酵母菌が  
棲んでいる。

【醸造方法】 **こだわりの醸造**  
杉桶に仕込み、じっくりと2夏熟成させる

厳選された大豆、小麦、食塩だけを使って、じっくり時間をかけて熟成させているから、おいしくて身体にいいよ！



◀梁に酵母菌が棲みついている  
もろみ蔵全体が酵母菌の住処に  
なっている。こうならないと良い  
醤油はできない

## 一般の醤油（例）

一般の醤油（例）	
名称	こいくち醤油（本醸造）
原材料名	① 脱脂加工大豆、② 大豆、小麦、食塩、 ③ 砂糖、④ アルコール、調味料（アミノ酸等）、 ⑤ カラメル色素

粗悪材料を使って、短い時間で作るから  
いろいろなものを添加している

- ① 主に油脂用の輸入大豆から油を搾った残りカスのこと。油を搾る時に使用する溶剤の残留も心配だし、大豆の生命がなくなっている。
- ② 塩化ナトリウム 99%。塩辛いだけの塩
- ③ 化学調味料や砂糖などで、色や味をつける
- ④ 発酵時間が短いため、仕上り後の品質を保つ目的で、アルコールを添加する

【醸造方法】 **早くて安上がりの速醸法**  
FRPタンクやコンクリート槽で  
3～6カ月間加温し、早くつくる。

株式会社純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2 〒722-0051  
TEL0848-20-2506 FAX0848-20-2363

ホームページアドレス <http://www.junmaru.co.jp>