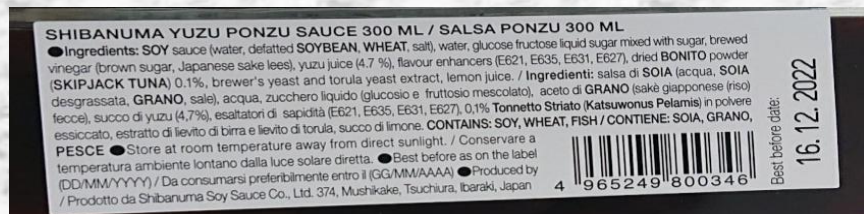




EU対応ポン酢ゆずかつお 300ml

木桶仕込み濃口生醤油の旨味に新鮮な茨城県産のゆずの爽やかな酸味と香りを合せた塩分控えめ (8.2%) のポン酢醤油です。EU HACCP認証済みのかつおだしを使用し、英文ラベル対応した商品で、欧州圏にも輸出が出来る製品になります。



ベースは木桶熟成の醤油

柴沼醤油醸造は醤油造り336年。

木桶による諸味管理、圧搾、容器充填まで

一貫して自社で行うことにこだわって参りました。

木桶による発酵・熟成は400年以上の歴史を持つ伝統的な製造方法です。現在使用されている桶の中には100年から150年前のものがいくつかございます。その杉板には活発な微生物の生態系が息づいています。

醤油の特徴は麹菌や乳酸菌や酵母菌などの微生物の力で作られており、これら微生物の相互作用により、複雑な風味を伴う発酵が生じ、高級ワインやウイスキーのように、無数のうま味や香りが生み出されます。



同スペックのシリーズ品として
業務用の1升瓶(1.8L)もございます。



創業元禄元年
柴沼醤油醸造
Established 1688