



\\ 比べてみた! // 醤油の「色」「香り」「味」

<p>ヤマボシ醤油 吟上</p>	<p>色 赤みのある透明な色</p> <p>香り 食欲を誘う芳醇な醤油本来の香り</p> <p>味 まるやかな中に濃厚な旨味とキレがある味</p>
<p>根田醤油 蔵出し別撰醤油</p>	<p>色 料理の仕上げにテリをつける濃い赤</p> <p>香り 甘くて芳ばしく香り立つ</p> <p>味 塩味を丸く包んだコクのある味わい</p>



白河の醤油文化

伝統的な調味料

毎日の食卓に欠かせない醤油は、現代においても親しまれる日本の伝統的な調味料です。白河にも江戸や明治から醤油造りを続けている会社があり、全国醤油品評会でもその品質を認められています。独特で深い風味をもつ、伝統調味料の魅力をのぞいてみましょう。



昔ながらの木桶で 手間暇かけて造る醤油

創業は約2000年程前です。もともとは名主で、宿場町でしたので検断屋敷だったようです。その傍ら両替商を営み、江戸時代後期に醤油屋を始めたようです。屋号の由来は地名から昔から地域の人々には「根田の醤油屋」と呼ばれております。残念なことにも幕末の戊辰戦争により、この辺りは焼き討ちされ歴史を紐解くものが残っておらず、詳しいことはわかっていません。

醤油は麹造りから手がけており、土蔵で昔ながらの木桶を使って仕込んでいます。長年使っている土蔵と木桶には独自の乳酸菌や酵母が棲みついているので、良質の麹がそれらの微生物の働きを大いに促し、独自の美味しさのものになっています。

醤油は味噌に比べたら手間がとてまかかります。味噌は仕込んだ後に1、2回ひっくり返すくらいなのですが、醤油は発酵を促すためにも、仕込んだ後に諸味を1週間に1回混ぜる作業があります。その後圧搾と火入れをして製



根田醤油合名会社

全国醤油品評会とは?

全国醤油品評会は、醤油の品質向上と表示の適正化を図り、消費者の皆様に良質の醤油を提供し、合わせて業界の健全な発展に寄与することを目的に、毎年開催しています。「色」「香り」「味」が審査基準になります。



味噌も人気です!

国内向けは人口も減っていくため、今は海外向けの販売に力を入れています。海外の方のほうが日本古来の伝統的な製法で造ったものを評価してくれる傾向があると感じており、手間暇かけて造った木桶醤油の価値を海外の方にも伝えていきたいです。



白河のソウルフードを支えるヤマボシ醤油

創業は明治5年で私は5代目になります。本家が酒屋で近所にありそこで造っていた味噌と醤油を、分家として始めたようです。

以前は蔵が4つあり、諸味から造っていましたが、東日本大震災で壊れてしまい、泣く泣く解体し、新しく工場を造りました。今は二本松にある福島県醤油醸造協同組合から生揚醤油を仕入れ、火入れと独自の配合で醤油造りを



ヤマボシ醤油

ふくしまの酒・味噌醤油まつり

間に合う方は行って見てね♪根田醤油・ヤマボシ醤油も参加!

3/1(土) 11:00~18:00 **3/2(日) 10:00~17:00**

会場:ビッグパレットふくしま 多目的ホール・コンベンションホール・屋外展示場 主催:福島県 問合せ先:福島県農産品振興戦略課

酒コーナー専用チケット | HPはこちら

各種1カップにつきチケット1枚からお楽しみいただけます!

前売券1,000円(6枚綴り)当日券1,000円(5枚綴り) ※ふくしまの酒コーナー以外では使用できません。

根田醤油を使用!

あずま食堂

白河市鬼越28-3 11:00~14:45 木、第3水 0248-22-1021

ヤマボシ醤油を使用!

route139

白河市大観音前6-1 11:00~15:00 月、第2・第4火 0248-21-8432

全国醤油品評会の最高賞を目指しています

今は全国醤油品評会の最高賞である農林水産大臣賞を受賞することを目指しています。令和3年にその次の賞である農林水産省大臣官房長賞を受賞したのですが、最高賞はまだ取っていません。大正13年に一等賞を受賞した先祖の賞状が飾られているのですが、これは今という農林水産大臣賞に値するのかもしれない、約100年前にご先祖様が一生懸命頑張った証を励みに、品質のいい醤油をお客様へお届けしたいです。

新商品の 真空ボトル 600ml ¥650(税込)

白河市年貢町74 9:00~17:00 日 0248-23-3026

透明感のある綺麗な色と、食べ物の美味しさを引き立てる香りを出すことにこだわっています。

弊社の醤油は白河のそば屋、ラーメン店、食堂などの飲食店で使われています。また、割烹料店などには特別な醤油を造っています。