

能登の一品 | 30 |

木樽天然仕込醤油

きだる てんねんじこみ しょうゆ



能登産の材料と 昔ながらの製法で

鳥居醤油店は、「花嫁のれんの街」七尾市一本杉通りにある、大正15年創業の醤油屋です。

先代から受け継いだ昔ながらの道具を使い、大豆を洗う事から麹づくり、もろみの仕込、2年間の木樽での熟成、ふね式の圧縮機での醤油絞りという、全ての工程を手作業で行っています。

また、材料となる大豆、小麦は能登産にこだわっています。
手づくりのため、大量生産は出来ませんが、一時間一時間丁寧に醤油づくりを行っています。

原料そのものの風味を活かしつつ、木樽で熟成されたまろやかな醤油本来の食味です。お刺身、煮物、焼き魚など素材を活かしたお料理の脇役としてぜひお使いください。

150ml 320円(税込) / 500ml 640円(税込) / 1.8L 1,600円(税込)

入手先 直売、ネット販売、スーパーマーケット等

鳥居醤油店

七尾市一本杉町29

TEL (0767)52-0368 FAX (0767)52-0406 E-mail shoyutorii@po5.nsk.ne.jp URL <http://www.toriihouyu.jp/>