

# 旬情報

ムソーからの  
お便り



2015年5月号 VOL.61

## 5月のFACE 生産者紹介

### 井上本店

(奈良県奈良市北京終町)

#### 天然醸造の醤油造り

イゲタ醤油の銘柄で知られる井上本店は、江戸時代末期創業の醤油蔵。先代が遺した「自分たちがおいしいと思うものを造ること。国産の原料を使うこと」という思いを基に、六代目当主の吉川修さんが昔ながらの天然醸造の醤油と味噌を造っています。

原料の小麦と丸大豆は100%国産、塩はオーストラリア産天日塩。醸造を早める酵母添加を行わず、蔵付き酵母をはじめとする天然の有用菌の力で醸します。加温速醸も一切せず、四季の寒暖にもろみを委ねま



吉川修・美恵子ご夫妻

す。大正時代に建てられたレンガ造りの蔵の中は温度変化がゆるやかで、醤油や味噌の発酵・熟成に適します。

醤油の仕込みは2月末から4月中旬。ぶちぶち音を立てて発酵するもろみに權を入れ、濃口醤油はじっくり2年、淡口醤油は約1年熟成させます。淡口は熟成期間が短いので、コクと照りを出すために自家製の甘酒をもろみに加えます。井上本店では味噌用の米麹も作るので、甘酒作りもお手のものです。できたもろみを槽(ふね)と呼ばれる搾り機で搾り、火入れして完成です。

#### 自社製だしの ストレートつゆ

この醤油のおいしさを生かしたつゆ作りを思い立った先代は「化学調味料もエキス類も使わず、自社でとっただしでやりたい」と考えました。それも当時全盛の濃縮つゆではなく、ストレートつゆを…「つまるところ、おいしん坊だったんでしょ」と六代目。塩分が低い上に、天然だしで高栄養のストレートつゆは雑菌の影響を受けやす

く、小さなメーカーには至難の技でした。幾多の課題をクリアすべく設備を揃え、試作を重ねて誕生したのがイゲタのめんつゆです。

昆布と乾しいたけは製造の前日から浸水してじっくりうまみを出し、節はだしをとる直前に自社で削るこだわりよう。「家庭でできる方法で」をモットーに、ご家庭とほぼ同じ方法でだしをとっています。砂糖は三温糖、米発酵調味料は味の母です。



だし素材

#### 醤油の個性を 生かした2タイプ

「めんつゆ・ストレートタイプ」のベースは濃口醤油。国産黒大豆を使った2年熟成「濃口黒豆醤油」と、仕込み水の代わりに濃口黒豆醤油で仕込んだ3年熟成「濃厚醤油」をブレンドして使います。小麦たっぷりですりのいい濃口黒豆醤油と味の強い濃厚醤油が、蕎麦にも負けないしっかりした味を支えます。

夏季商品「そうめんつゆ・ストレートタイプ」のベースは、風味も色もやさしい「淡口醤油」。むろあじは使わず、そうだがつおとかつおの澄んだ上品なだしが、繊細なそうめんによく合います。

「めんつゆ」「そうめんつゆ」を  
次のページで紹介します。





# 本醸造醤油と自社製だしのレストランつゆ 「めんつゆ」「そうめんつゆ」

10337 (イゲタ)

## めんつゆ ・ストレートタイプ

360ml

¥450 (本体価格) ¥486 (税込価格)

【原材料】しょうゆ(本醸造)(小麦、大豆、食塩)、米発酵調味料(米、食塩)、ふし(むろあじ、そうだがつお、かつお)、砂糖、乾しいたけ、こんぶ

国産丸大豆を使った自社製の天然醸造濃口醤油がベース。2年間熟成させた「黒豆しょうゆ」と濃厚再仕込みしょうゆをブレンドして使っています。



10338 (イゲタ)

## そうめんつゆ ・ストレートタイプ

360ml

¥450 (本体価格) ¥486 (税込価格)

【原材料】しょうゆ(本醸造)(小麦、大豆、食塩、米)、米発酵調味料(米、食塩)、ふし(そうだがつお、かつお)、砂糖、乾しいたけ、こんぶ

国産丸大豆を使った自社製の天然醸造淡口醤油がベース。淡口は熟成期間が短いので、コクと照りを出すために自家製の甘酒をもろみに加えています。



夏季商品

### ■薄めて天つゆ、煮物にも

砂糖は三温糖、米発酵調味料は味の母を使用。どちらも甘さ控えめです。濃口ベースの「めんつゆ」は濃い色、淡口ベースの「そうめんつゆ」は淡い色です。

めんつゆ…そのまま、そば・うどんなどのつゆとして。そうめんには少し薄めたほうが合います。天つゆ・どんぶり「つゆ2+水1」で。料理は肉じゃががおすすめ。  
そうめんつゆ…そのまま、そうめん・冷麦・うどんなどのつゆとして。かけうどん・にゅ

うめんは「つゆ2+水1」で。料理はおでんがおすすめ。



### 風味・栄養満点の「挽きぐるみ」

21018 (ムソー)

#### 国内産・十割そば

200g

¥500 (本体価格)

¥540 (税込価格)

【原材料】そば粉

21017 (ムソー)

#### 国内産・二八そば

200g

¥429 (本体価格)

¥463 (税込価格)

【原材料】そば粉、小麦粉



### 「ほんもの」の手延べ麺

21033 (平野)

#### 淡路島手延べそうめん・うずしおの華

200g

¥429 (本体価格) ¥463 (税込価格)

【原材料】小麦粉(国内産)、食塩(国内産)、食用こめ油(国内産)

21034 (平野)

#### 淡路島の手延べうどん

200g

¥400 (本体価格)

¥432 (税込価格)

【原材料】小麦粉(国内産)、食塩(国内産)、食用こめ油(国内産)



### 全粒粉入り、定番うどん

21021 (ムソー)

#### 田舎うどん

250g

¥190 (本体価格) ¥205 (税込価格)

【原材料】小麦粉、食塩



### お得な濃縮タイプ

10365 (ムソー)

#### めんつゆ 360ml

¥450 (本体価格) ¥486 (税込価格)

【原材料】しょうゆ(本醸造)、水飴、発酵調味料、かつおエキス、砂糖、酵母エキス、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)本醸造しょうゆに、味の母・かつお節エキスなどを配合した風味豊かな濃縮タイプ。目安として水で3倍に薄めてください。

