



# の勝手にランキング さしきせそのせ編 (はりゅ)

売上も

NO.1



正金醤油 天然醸造醤油

濃口 淡口 500ml 450円  
(税込 486円)  
1000ml 700円  
(税込 756円)

国産大豆、国産小麦、オーストラリア産  
天日塩100%使用。

- ・濃口は芳醇厚な香り、旨味、甘味  
塩味などの味の調和の取れた味  
性の高い風味豊かな醤油です。
- ・淡口は、糖ご飯酵母熟成させた  
生(なま)の醤油です。色がうすいのが深い旨味  
とコクがありります。正金さんは醤油の旨味が濃いのが  
特徴なので少量でお料理の味が決まります。

私は主にこの醤油を愛用(こりまゆる)

お料理上手にはだと錯覚(ほき)(笑)

大徳醤油 丸大豆醤油

こいくち うまるち 900ml  
665円(税込 718円)

地元但馬の醤油

NO.2

丸大豆は主に兵庫県産、小麦は

地元但馬で収穫されたもの  
塩は長崎島戸島の半釜塩  
を使用。もちろん化学調味料  
合成保存料は一切不使用。  
私個人的には正金よりも  
丸大豆味が強く感じます。

お魚料理やお野菜類などの野菜、  
煮付にて最高かなと見えます。

大徳醤油さんはネット通販もされてます。  
くわしくは daitoku-soy.net へ



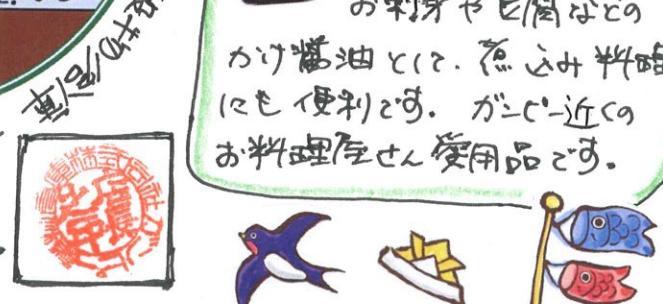
番外編

トキワ 甘露(こうゆ)

1000ml 800円  
(税込 864円)

風味豊かな醤油に  
砂糖やお酒などと  
加えたコクみよみよ  
やかみな醤油です。

お刺身や豆腐などの  
かけ醤油として、煮込み料理  
にも便利です。ガーリー近くの  
お料理屋さんで使用品です。



他にも…



アーレギーの方用  
に、大豆、小麦を  
使わない醤油  
もありましょう。

大高醤油、米、キビ、ひえ、みか  
味、色、まろめごろがと風味が  
やさしいめめめめめめめめめめ  
お料理の味が  
あります。アーレギーがある方やご家族  
と一緒に同じ物を食べられます。その孫には  
方に大変うれしいです。



あ ひ か き

こんなにちはじめ 2回ほどお休みしてまた 勝手にうなぎの醤油編を復活

してみました(私は第2弾がいい) 醤油を替えます、とっても勇気のいること  
だと覺えます。かくゆう私も一人です。。。それでモモ体のためにほせほせり  
本物を口に入れています。それはもう自信を持て、おすすめ出来ます! お客様  
自身が納得した物を選んで変えているもうええ様にと言ふ覺えいと作成  
しています。個人的には竟見も入りつつ何からの参考になれば幸せです  
お醤油だけでも50品目以上あります。全ての身が頭に入っていますなく  
私も一緒に勉強に行くつもりでつづってます。まあうなぎの醤油ではもうござります。

