



# の勝手にランキング👍 さしあせそのせ 編 (はよう)

## 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、ホストリウス産  
 天日塩100%使用。

- 濃口は、芳醇な香り、旨味、甘味、塩味はこの味の調和の取れた汎用性の高い風味豊かな醤油です。
- 淡口は、桶で醸造熟成させた生(なま)の醤油です。色はうすいがこがみ深い旨味とコクがあります。正金で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しています。お料理上手になれたと錯覚します(笑)

**大徳醤油 丸大豆醤油**  
 こいち 3つち 900ml  
 665円 (税込718円)

## 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崎戸島の平釜塩を使用。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濃い味が好きで感じている。お魚料理や根菜類などの野菜の煮付けに最適だと思います。



大徳醤油さんはネット通販でも扱っています。URLは daitoku-soy.net へ

### 他にも...

アリのキーの方向に、大豆、小麦を使わない醤油もありですよ。



大徳醤油、米、そば、こいち、味、色はうすめが濃い味、かきめはあつお料理の味、ほりほり。アリのキーがあつお家族の同じ物を食べられる。その味は方に大徳醤油の味に似ています。

吉岡市日高町国分寺

## GUMPY

通信

2021.5

VOL. 15

9660731

店長確認印

### 番外編

**トキワ 甘露(はよう)**  
 1000ml 800円 (税込864円)



風味豊かな醤油に砂糖やお酢などを加えたコクあまみや酸味は醤油です。

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。ガレージ近くのお料理屋さん愛用品です。



## あとかき

こんばんは!! 2回ほどお休みしてしまいましたが勝手にランキング調味料編を復活してあげたい (私仕事終わりが) 調味料を変えてみることも勇気のいることだとも思います。かきゆり私もその一人です...。それを「全体のためにはせよ、本物を口に入れてほし。それを自ら「自信を持つ。おすめ出まじ物」お客様自身か「納得した物を選んで変えてもらうように」と言う思いで「作成」してしまふ。個人的な意見も少し入れたら、何かの参考にはなると「幸せ」です。お醤油だけでも50品目以上あります。金ごの身が頭に入っているわけではなく私も「箱に免状(2行)ついても」つづけています。おまぐせ板に書いておきますか... 笑