

入場
無料

しょうゆ蔵の 蔵開き

しょうゆ職人の仕事を、みんなで体験しよう！

日時 10月1日 10:00~16:00

場所 丸秀醤油 佐賀市高木瀬西6-11-9
※臨時大型駐車場あり

「発酵食品」体験コーナー

参加費無料！



しょうゆ作り教室
仕込んだ日から1年かけて、
家でおいしく熟成させよう！



みそ作り教室
大豆をつぶして、こうじと混ぜて
おいしいみそを手作りしよう！



塩こうじ作り教室
お肉やお魚、お野菜に万能で
使える塩こうじを作っちゃおう！



しょうゆ蔵見学
大迫力のしょうゆ蔵を、職人
さんが説明いたします！



きき味大会
しょうゆの味を食べ比べ。
味の違いがわかるかな？



クイズ大会
発酵食品にまつわるクイズ大会。
優秀者には景品も！

※しょうゆ作り・みそ作り・塩こうじ作りは、数に限りがございます。

でっっかい木桶を作ります！



なかなか見ることででき
ない桶作りの大迫力を、
ぜひ間近でご覧ください！



発酵食品を使ったフード 販売

いろんな発酵食品を使ったフードコーナー☆



- ・こうじで作った甘酒
- ・しょうゆ焼きそば
- ・うどん
- ・みそ汁
- ・ドリンクなど

幻の「生しょうゆ」復活！ 販売

2年前、限定1,000本がわずか1日で完売した
幻の「生しょうゆ」が、1日だけ復活します！！



無濾過・非加熱の
生しょうゆを限定販売！

大豆：佐賀・長崎県産(減農薬)
小麦：佐賀県産シロガネコムギ
食塩：長崎五島の自然塩

蔵元直売 販売

しょうゆ・みそのほか、もろみ・
米こうじなど、普段は販売してい
ない限定品も盛りだくさん！



お問合せ先

丸秀醤油株式会社

〒849-0921
佐賀市高木瀬西6-11-9

TEL:0952-30-1141
FAX:0952-30-1142

担当：秀島、千手

10月1日限定!

生しょうゆ 予約受付中!

※10月1日、丸秀醤油(蔵開き会場)での受け渡しのみとなります。
取り置き・発送はできませんのでご了承ください。

150ml

各 **500** 円(税込)

ただの「生しょうゆ」ではありません。

生しょうゆというのは、本来おこなう加熱殺菌や塩分調整などの工程をおこなわないしょうゆのこと。最近、大手しょうゆメーカーからも「生しょうゆ」が発売され、じわじわと話題になっていますよね。でも、大手の生しょうゆは加熱こそおこなわないものの、フィルター濾過によって酵母や乳酸菌などの発酵に有用な微生物は取り除かれています。つまり本当の意味での生きたしょうゆとは言えないシロモノ。

今回、丸秀醤油が発売する生しょうゆは、加熱だけでなく濾過もしていない、正真正銘の「生きたしょうゆ」。これまでしょうゆ屋さんだけしか味わうことができなかった、絞りたての貴重なしょうゆなんです。

原料のふるさとは、すべて九州北部。

「せっかくこだわって作るんだから、原材料はできるだけ地元の質のいいものを使いたい!」そんな思いから厳選した原料で仕込みました。もちろん食品添加物や化学調味料、保存料は使っていません。

- ・大豆：佐賀県産・長崎県産の減農薬丸大豆
- ・小麦：佐賀県産シロガネコムギ
- ・米：佐賀県産・福岡県産
- ・食塩：長崎県五島沖の自然海塩



良質な減農薬栽培の丸大豆だけを選別

知っておいてほしい大切なこと。

菌が生きている生しょうゆは、常温で保存すると発酵が進み、発泡したり酵母が浮いて固まったりすることがあります。そのため、開封前でも必ず冷蔵庫での保管をお願いいたします。

とても繊細な発酵食品ですので、ひとりひとりのお客様に取扱い方法について説明をし、ご納得いただけたくえで直接手渡しにて販売したいと考えています。お手数ですが、蔵開き会場まで受取りにお越しく下さい。

絞り方によって、3種類の濃度の違いがあります。ご希望の絞りをご指定ください。

- ◆荒走り：圧力をかけず、しょうゆの重みでにじみ出たフレッシュな一本。
- ◆中取り：ゆっくり圧力をかけて絞った、香りと味のバランスがいい一本。
- ◆責め：絞りとった後、最後に強い圧力をかけて絞る、強いコクの一本。

受注生産ですので、事前にご予約ください。



FAX : **0952-30-1142**

【締切:9月26日(火)】

お名前		荒走り	中取り	責め
TEL		本	本	本

※数に限りがございますので、お早めのご予約をお待ちしております。

お取り置きはできませんので、10月1日に受け取りにお越しく下さい。

TEL:0952-30-1141

mail : maruhide@shizen1.com