

入場
無料

イベント情報は随時更新中!

Instagram

Facebook



しょうゆ蔵の 蔵開き

しょうゆ職人の仕事を、みんなで体験してみよう!

日時

10月6日(日) 10:00~16:00

場所

丸秀醤油 佐賀市高木瀬西6丁目11番9号

※臨時大型駐車場あり

発酵ワークショップ

1回1人300円



しょうゆ作り教室

しょうゆって大豆と何でできてるの? どうやってできるの?なんで黒いの? そんな疑問を体験して学んじゃおう!



みそ作り教室

佐賀県産の大豆と米でみそを手作りしてみよう!作ったみそは自宅で3ヶ月熟成させればおいしく育ちます♪



塩こうじ作り教室

塩こうじを使ったことはありますか? お肉やお魚が柔らかくなる便利な塩こうじ。塩の代わりにいろんな料理に!

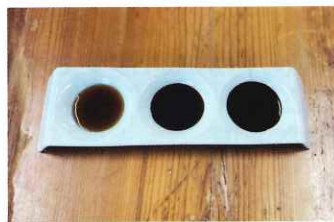
発酵ワークショップ・発酵体験コーナーの詳細・ご予約はコチラからお願いします。生しょうゆのご予約も受付中!



9月17日(火)10:00~
予約受付開始します。

発酵体験コーナー

参加無料



醤油の味と香りの体験

佐賀県産の大豆と米でみそを手作りしてみよう!作ったみそは自宅で3ヶ月熟成させればおいしく育ちます♪



しょうゆ蔵見学

佐賀県で唯一の天然醸造しょうゆ蔵。大迫力の蔵の中を、職人さんが案内します。いろんな疑問をぶつけてみよう!



麴の魅力と初めての甘酒作り

和食に欠かせない麴についての座学と甘酒の簡単な作り方のデモンストレーション。甘酒の試飲もあります。



幻の「生しょうゆ」の販売

販売

加熱殺菌していない、搾ったままの菌が生きた生しょうゆ。蔵開きだけで販売する限定品です。



無ろ過・非加熱・搾りたて
500本だけの限定販売!

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

イメージ

味噌詰め放題

有料

佐賀県産原料のみそ詰め放題! 制限時間内にどれだけたくさん詰められるかな?



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☆



- ・スパイスカレー
- ・から揚げ
- ・どんぶり
- ・ラーメン
- ・お味噌汁
- ・パン・麴甘酒 他

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、白濱

10月6日蔵開き当日限り
1日限定！
500本

生しょうゆ 予約受付中！

※10月6日、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 **650** 円 (税込)

通常は味わえない、最高の香り。

本来、しょうゆは搾りたてが一番香りがよく、搾った瞬間から酸化が始まります。そこで、酸化を止めるために、搾ったしょうゆはできるだけ早く加熱して酸化を抑えます。

丸秀醤油の生しょうゆは、加熱をしていない「生きたしょうゆ」。大手メーカーの生しょうゆと違い、まだ菌が生きているので、搾りたての最高の香りをお楽しみいただけます。この香りの違い、まずはお刺身でお試ください。

さらに、生しょうゆは熱が入ると違う香りも生まれます。ステーキに1滴たらしたり、焼きおにぎりに使ったり。そのままつけても。加熱しても。それぞれ違った味わいを楽しめる、食卓に彩りを添える極上の一本です。

原料は、すべて九州のものだけ。

原材料も、できるだけ地元で、農薬に頼らずに栽培された質のいいものを使いたい。そんな思いから、厳選した原料で作りました。化学調味料・添加物・保存料も不使用。素材の味を活かしています。

- ・大豆：佐賀県産・長崎県産の特別栽培フクユタカ
- ・小麦：佐賀県産シロガネコムギ
- ・食塩：長崎県五島沖の自然海塩



九州で採れた減農薬栽培の丸大豆だけを使用

生きているので、未開封でも冷蔵で。

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、膨れたり酵母が浮いて膜を作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り扱い方法について説明をし、ご納得いただけたくう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、蔵開き会場まで受け取りにお越しくださませ。

搾り方によって、3種類の味の違いがあります。ご希望の搾りをご指定ください。

- ◆荒走り：圧力をかけず、しょうゆの重みだけでにじみ出た雑味のない香りが特徴。
- ◆中取り：軽めの圧力で搾った、味と香りのバランスがとれた使いやすい一本です。
- ◆責め：最後に強い圧力をかけて搾り切る、濃厚なうまみとコクが特徴の一本です。



※500本のみ販売ですので、完売の際はご容赦ください。

お取り置きはできませんので、10月6日に蔵開き会場までお越しください。

FAX : **0952-30-1142** 【締切: **9月27日(金)**】

| お名前 | 荒走り | 中取り | 責め | 味比べ3本セット |
|-----|-----|-----|----|---|
| TEL | 本 | 本 | 本 | (荒走り・中取り・責め 各1本) ・化粧箱入り ・非売品「麴ユニバース」ステッカー付 1,800 円 (税込) セット |