

持ち運びしやすくそのまま使える
便利な卓上サイズの登場です



蔵の雫
200ml

原材料：自然栽培大豆・自然栽培小麦・天日湖塩

長いあいだご好評いただいております「蔵の雫」にこのたび卓上サイズが仲間入りします。サイズは使いやすい200ml 入り。900ml の大瓶では使いきれないという声もあり、リクエストにお応えしてお取り扱いを開始いたします。

「蔵の雫」は、ハーモニクストラストでも定番の商品ですが、あらためて醤油の奥深さをお伝えしたいと思います。

醤油の原材料は大豆、小麦、塩そして天然麴といったってシンプルです。しかし醗酵の過程は複雑で、それぞれの原材料の役割は意外に知られていません。

麴菌からはじまり、自然発生する酵母菌や乳酸菌の働きによって、大豆はうま味とコク、そして醤油の特徴でもある黒い色の素になり、小麦は甘味と香りと酸味を醸し出し、塩はもちろん塩味の素になるわけです。

アミノ酸やアルコールなどを添加することが多い醤油ですが、「蔵の雫」は伝統的な醸造方法をかたくなに守っています。

醤油は醗酵食品の代表選手といってもよいでしょう。日本の食文化の歴史をそのまま伝えているような存在でもありますね。そんな醗酵の深遠な世界をイメージしつつ、あらためて醤油の良さを体感してみてください。