

復刻

山崎醸造株式会社
新潟県醤油協業組合
株式会社ホクシヨク



新潟県産作物のみを使用した、

昔ながらの製法で作ったこだわりの醤油です

「新潟県産醤油 郷土の実り」

新潟県産小麦・大豆 100%使用

加温なしの天然醸造

無調整の味と香り



私たちは「新潟県産醤油 復刻プロジェクト」を通じて、新潟県内ではほとんど無くなってしまっていた地元の小麦栽培の復活に取り組んで参りました。消費者の皆様へ懐かしの“新潟県産醤油”の味をお届けすることを目標に、地元の農家の方々と力を合わせて小麦の収穫量を徐々に増やし、数年がかりでようやく醤油の製造に至ることができました。またプロジェクトの一環として、一般のお客様に小麦の収穫と醤油の仕込みを体験していただくイベントも毎年開催しております。企業、農家、お客様が力を合わせた、地元への想いが込められた商品となっております。

本製品は新潟県産の小麦と大豆を100%使用、発酵中に加温をしない昔ながらの“天然醸造”を採用し、じっくりと時間をかけて旨味を引き出しました。無調整で仕上げしており、醤油本来のほのかな甘みと独特の香りを感じられるので、まずはかけ醤油としてお楽しみください。

【商品詳細】

発売日 2016年11月26日(土)
価格 360ml: 450円(税抜)
1000ml: 680円(税抜)
規格 360ml×12入(202×267×215mm)
1000ml×6入(170×250×285mm)
賞味期限 常温12ヶ月(開栓前)
※ 開栓後は要冷蔵となります。

お問い合わせ・お求めは

山崎醸造株式会社



新潟県小千谷市東栄3-7-4

TEL: 0258-83-3460

FAX: 0258-83-3001

ホームページ: www.echigojishi.co.jp



【新潟県産醤油 復刻プロジェクト】 ホームページ: www.syoyu-fukkoku-pj.jp/
Facebook: www.facebook.com/syoyu.fukkoku.pj.jp