

フレンチやイタリアンの
隠し味に。



勢いのある味に
深みをプラス。



和食の繊細さを
際立たせる。



あらゆる食材に旨味を



料理人の あくなき好奇心が、 秘伝の味を創り出す。



素材の良さを引き出す悠久の滴。

世界中の人に、醤油の旨味をお届けしたい —。

原次郎左衛門の高品質シリーズとして開発された吟醸醤油「絹」は古えから受け継がれた伝統製法と最新の技術により完成しました。

本醸造醤油と鮎魚醤の絶妙なブレンドによって深い旨味を持つ「絹」は、醤油の概念を超えた醤油です。

鮎魚醤の効果 [製法特許取得]

これまでの醤油は持続性の強いマスキング効果により生臭さを抑えていましたが、食材自体の味・香りも弱くしていました。独自製法により開発された鮎魚醤は、臭みが無く従来の魚醤とはまったく違う新たな魚醤です。鮎魚醤は消臭効果の働きをするアミノ酸の一種であるペプチドを多く含んでいます。その効果により、食材の生臭さが消え食材本来の良い香りと旨味を表に引き出し、料理の味を整える効果が最大の特徴です。

伝統と新技術から生まれた吟醸醤油「絹」の「新たな秘伝の味」をぜひ、お楽しみください。

[用途]

深みのある旨味成分が、和・洋・中のジャンルを問わずあらゆる料理の美味しさを引き立てます。本醸造醤油と同様にお使いください。

製法特許取得 (特許 3598093 号)

醤油を超えた醤油

吟醸醤油「絹」

原 原次郎左衛門

<http://www.soyasauce.co.jp>

合名会社 まるはら

〒877-0047 大分県日田市中本町 5-4

TEL 0973-23-4145 FAX 0973-23-8859

