

は1つだけ。だから、そうたくさんはつくれないそうです。それに天然熟成

だから、気候や大豆、小麦の出来によつて少しずつ味に違いが出るとか、なんかワインみたいでしょ。

美砂 これは期待できますね。ちょっとなめさせてくださいね。……うん、

麹の香りがしつかりと出ています。そ

れにすごくまるい感じがします。塩辛さを感じないというのかな。

信子 そう、つけ足すと使っている塩は赤穂の天然塩、大豆も小麦も国産品と最初から最後までこだわりきつていのものも気に入っています。天然塩なら

ではの辛くない微妙な甘さはそのためだと思います。

美砂 これだけ風味とコクがあると、調味料に使うのもつたいたいみたい。

この香ばしさをそのまま生かせる、焼きおにぎりや磯辺もちに使ってみようかしら。

信子 香りを生かすのであれば、煮物の仕上げに入れるといいですよ。あと、おつゆの仕上げに少し加えると味がガラッと変わります。そうそう、チャーハンの隠し味にも試してみてください。

美砂 万能かつ深い。『極』の名は伊達じやないです。

天然熟成の 搾りたてしょうゆ

信子 このしょうゆの醸造元は瀬戸内海の小豆島にあるんですが、島の外ではほとんど販売していない、事実上、

限り極醤油360ml 1000円。
その他、たまり醤油360ml 850円、
だし醤油360ml 800円など各種あり。
申し込みは電話かFAXで。支払いは着払い。
TEL 0879・82・3333 FAX 0879・82・3399
〒761-4421 香川県小豆郡内海町苗羽甲842-1
金両(株) 蔵出し直送係



清水さん推薦
(香川県 小豆島・金両(株))
極醤油
きわみ
しょうゆ