女性の繊細さと歴史が紡ぐ魔法の醤油

もろみを混ぜる頻度は丁寧過ぎても、放ったらかしでもダメ。このさじ加減が職人の腕の見せ所だ。醤油のラベルや蔵の壁・旗に書かれた味のある文字は、すべて寿美子さんの手書きによるもの。

これを使うだけで料理の味が一変する魔法の醤油。お客さんの間でそんな風に呼ばれているのがこちらのだし醤油だ。杉桶で2年から3年かけて造られた天然醸造醤油に、カツオ・昆布・椎茸をブレンド。じっくり熟成させることにより塩の角が取れ、素材の旨味が前面に出た醤油と、天然のだし素材が絶妙のコンビネーションを放つ。だしはもちろんのこと、かけ醤油にも幅広く使える万能醤油だ。このだし醤油をブレンドしているのは、5代目・寿美子さん。栄養士でもある彼女は、親戚の子供が化学調味料の味しか知らないことにショックを受け、安心して食べられる醤油造りに取り組み始めた。「力仕事こそできないけれど、女性ならではの仕事で醤油造りに関わっていきたい」と話す彼女の心配りは、使いやすいサイズの容器や、おしゃれなパッケージ等、製品の随所に見ることができる。金両製品の販売は、蔵横の直売所と通販のみ。常連さんとは家族の様な付き合いで、独身の寿美子さんに結婚相手を探してくれたことも。「実は私じゃなく、蔵の跡継ぎを心配してたんですよ」と寿美子さんは笑顔で語ってくれた。

金両株式会社

小豆郡小豆島町馬木甲842-1
tel.(0879)82-3333
open.8:00～17:00
close.無休
http://www.kinryo-shoyu.co.jp/