

キノエネしょうゆ

白醤油日本一!?

2018年5月14日朝日新聞の夕刊に「白しょう油日本一」と掲載されました。「白しょう油は大豆と小麦の配分が大切」と言っていました。大豆1に対して、小麦9だそうです。本仕込醤油は、選び抜かれた大豆と小麦を独自のこうじで発酵させ、さらにじっくりと熟成させた本醸造です。



キノエネしょう油の主な種類

1 たまりしょうゆ【溜り】

濃厚で、刺身につけたりします。

原料は大豆が中心で、小麦は、使わないか、使っても少量です。

2 こいくち【濃口】

江戸時代中期の関東地方で発祥し、江戸の料理の調味料として発達しました。

3 白しょうゆ

薄口しょうゆより、さらに色のうすいしょうゆです。茶わん蒸し、きしめんなど、出来上がりをうすい色に仕上げたい時に使われます。



作るこだわり

お客様の顔を思って作っているそうです。そして、従業員さんたちはお客さんの体に悪いものが入らないか、チェックしているそうです。

たくさんの有名人が来ました！
右の写真は、「メレンゲの気持ち」という番組の石ちゃんのサインです。



〒278 - 8691
千葉県野田市中野台 157 番地
TEL: 04 - 7125 - 2151

野田市の老舗醤油メーカーです。屋号の描かれたトタンかべの工場が建ち並び、近くを通ると醤油の良い香りが漂います。

