

〇〇 〇〇様 〇〇 〇〇様 御両名の結婚披露パーティーにご参列される方のために、平成20年〇月〇日に特別醸造された「もろみの雫」でございます。

広島県の世良高原で有機・無農薬で栽培された、大豆、小麦と天日塩を、三年間じっくりと杉桶で熟成させています。「もろみの雫」は諸味自体の重みによってにじみ出てきた一滴一滴を大切に瓶詰しています。又、熱処理など行っていないため、アミノ酸や酵母菌を生かしたままの状態で出荷いたしますので、産膜酵母菌が発生することがございますが、身体にはまったく害はございません。

「もろみの雫」は一切の加工をしていない「天然」の生きた醤油のため、保存は冷蔵庫にてお願いいたします。また、保存料や、アルコール・砂糖などの一切の添加物は入ってなく、天然の旨み成分のみで構成されています。開栓の瞬間の「他には類の無い香ばしい香り」と、究極の味をご体験下さい。

深みのある「こく」そして広がる「香り」。
素材に決して負けない力のある醤油です。

自然が創った重厚な風味と味をご堪能下さい。

ご列席者の皆様のご健勝と、ご多幸を心より祈念いたします。

※「もろみの雫」は、「食の饗心会」が「寺岡有機醸造株式会社」に独自の醸造工程をお願いして作られている「天然の生きた醤油」です。一般の市販は一切されておりません。

生きたままの醤油です。

本物の醤油を一度ご賞味あれ！



国産有機丸大豆
三年醸造 生醤油
天然醸造

幻の古来伝承醤油 もろみの雫

幻の古来伝承醤油 もろみの雫

・・・大豆・小麦・・・

大豆、小麦は広島県中部の世羅町で有機・無農薬栽培で育てています。農場は広島県の世良高原の高い位置にあり、農薬の飛来を防いでいます。農場面積は45ha。



・・・仕込みと発酵・・・

近代の仕込みは、タンクで人工的に温度を管理し5～6ヶ月で発酵、熟成されています。

寺岡家の熟成方法は、古式醸造の方法で、百十余年生き続けた「蔵付き酵母」が、諸味を杉桶の中で、四季の自然な温度変化の中で、ゆっくりと、時間をかけて育てていきます。

仕込み1年経ったものは「香りよし」、2年経ったものは「味よし」そして、3年で「香りよし・味よし・コクよし」となります。逆にそれ以上経つと、旨みを損ないます。「もろみの雫」は3年熟成の諸味を使用しています。



・・・圧搾・・・

従来の醤油は、圧搾機で圧力をかけることで、より多くの醤油が製造できますが、「もろみの雫」は「諸味」だけの重さで、一滴、一滴、と醤油をたらし（自然垂れ）います。

そのため、圧搾機を使用した醤油に比べて、「僅かしか」製造できません。また、人工的な力を加えない事によって雑味が混入する事を防ぎ、醤油本来の「美しい香り」、「まろやかな風味」そして「透明感のある甘味」が保てます。

・・・火入れ・除菌・・・

一般的な醤油は、諸味の段階から醤油に製造する段階で熱を加え、酵母菌や乳酸菌等の菌を殺し発酵を止めます。また、熱を加えない場合は膜濾過機を使い菌類の除去を行い、発酵を止めています。

しかし、「もろみの雫」は熱を加えず、膜濾過機も使わないために、乳酸菌や酵母菌、各種アミノ酸などが生きてまま、皆様にお届けできます。

熱も加えず、膜濾過機も使わない「もろみの雫」は現代では考えられない、まさに幻の（古来伝承）の醤油といえるでしょう。

・・・調整・・・

従来は、商品安定供給の為、製品調整を行い醤油を均一化しています。「もろみの雫」は、限定生産で直接お客様の元にお届けしますので調整を行っておらず、1本、1本、微妙に味が異なっています。まさに、これも幻の（古来伝承）醤油といえます。

・・・開栓について・・・

大豆油は、熟成の過程で甘味を構成し、熟成の期間中ゆっくりと醤油の中に溶け込んでいき、コクのあるまろやかな味に仕上がっていきます。充填後は上にたまり、油が栓をするようになりますので、少し瓶を振って頂いた後に開栓していただくと「香ばしい香り」が広がります。

醤油のワンポイント

醤油の意外な効果

醤油は胃液の分泌を活発にして、食欲を高め、消化を助ける働きと、大腸菌などを死滅させる殺菌力があります。また、私たちの体内には、たんぱく質を分解したり、澱粉を糖化する酵素がありますが、天然醸造の醤油にも同じ酵素があり、私たちの体の中の酵素の働きを助けてくれます。また、血液の循環を良くし、心臓の働きを助けます。他にも私たちが生きていくのに重要な栄養素であるアミノ酸を多く含んでいます。身体によい醤油は、理想的な調味料だと言えます。

販売代理店

株式会社 ブレイン 〒721-0908 広島県福山市春日町吉田999-1

tel:084-941-0514 fax:084-941-4191

<http://www.brain-inc.com/moromi/>

製造者 寺岡有機醸造株式会社