

海の精

旨みのある
贅沢な醤油

国産有機
旨しぼり
醤油



伝統海塩「海の精」を使用

海の精ブランドの農産加工品は、伝統海塩「海の精」に含まれる少量微量の無機成分(ミネラル)が発酵を助け、素材の味を引き出した逸品です。

「国産有機・旨しぼり醤油」の原料は国産有機大豆と国産有機小麦、そして伝統海塩「海の精」です。杉桶に仕込み、じっくり発酵・熟成させる天然醸造。

有用な微生物の力と時間が生み出す深みとまろやかさ…ここまでは、海の精の国産有機醤油に共通する特長です。



“十水仕込み”の濃厚なもろみ

旨しぼり醤油の旨みの理由は、“十水(とみず)仕込み”。一般的な醤油は大豆+小麦

+塩:水=1:1.2ほどで仕込むのに対して、旨しぼり醤油は大豆の比率を多くし、さらに仕込み水の量を抑えて大豆+小麦+塩:水=1:1で仕込みます(十水仕込み)。こうして作った濃厚なもろみから、おいしいところだけをしぼった旨みのある贅沢な醤油です。

旨み成分(窒素量)は約1.66%で、等級は特選レベル。塩水の代わりに醤油で仕込む再仕込み醤油の特級レベルに匹敵する旨み成分があります。

生揚げと火入れの「いいとこ取り」

海の精の初めての醤油は1986年に誕生した「生(なま)しぼり醤油」です。火入れを行わず、乳酸菌や酵母が生きている醤油として愛されましたが、製造元の都合により生(なま)醤油の製造を断念せざるを得なくなりました。生(なま)タイプのまま継続販売が可能な膜

ろ過製法(超高精度フィルターで乳酸菌や酵母などの微生物や不純物を完全に除去する製法)も検討しましたが、満足できる味わいとは程遠く、火入れした試作品の方が格段においしい仕上がりがでした。

長年のご愛用者にも引き続き使っていただけるよう、できるだけ生(なま)に近い味を目指してたどり着いたのが“低温殺菌・即冷”製法です。火入れ温度は75度。一般的な製法と比較して約10度ほど低くなります。この製法によって、しぼりたての生揚げ醤油の風味と、火入れにより生まれた芳醇な香りが広がります。


こうして2019年、生(なま)しぼり醤油のリニューアル品「旨しぼり醤油」がデビューしました。プロの料理人にも支持されて、海の精の醤油の中で一番人気だそうです。

※“生(き)醤油”とは、塩以外は何も添加していない醤油のことです。

8月1日発売

New

〈海の精〉

国産有機  旨しぼり醤油

〈500ml〉

1,370円

1,480円(税込)

○原材料:
有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩
○アレルギー…小麦、大豆



好評発売中

〈海の精〉

国産有機  旨しぼり醤油

〈1L〉

1,970円

2,128円(税込)

○原材料:
有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩
○アレルギー…小麦、大豆

