

全国酒販協同組合連合会
プライベートブランド醤油

杜氏の醤油

製造者 株式会社 中村醸造元

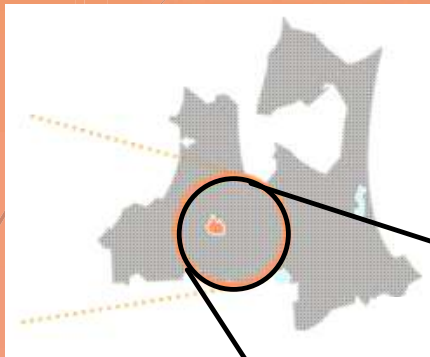
青森県南津軽郡藤崎町西豊田3-1-1

発売元 全国酒販協同組合連合会

東京都目黒区中目黒2-1-27

株式会社 中村醸造元について

青森県南津軽郡藤崎町



- 『株式会社 中村醸造元』がある青森県南津軽郡藤崎町は、津軽平野のほぼ中心部にあり、山岳・原野がなく、地質は第4紀沖積層に属する、農業に適した肥沃な土壤に恵まれています。

気候は、津軽平野の中では比較的温暖で、水と緑に囲まれた豊かな自然が四季折々に彩りを添えるなど、変化に富んでいます。

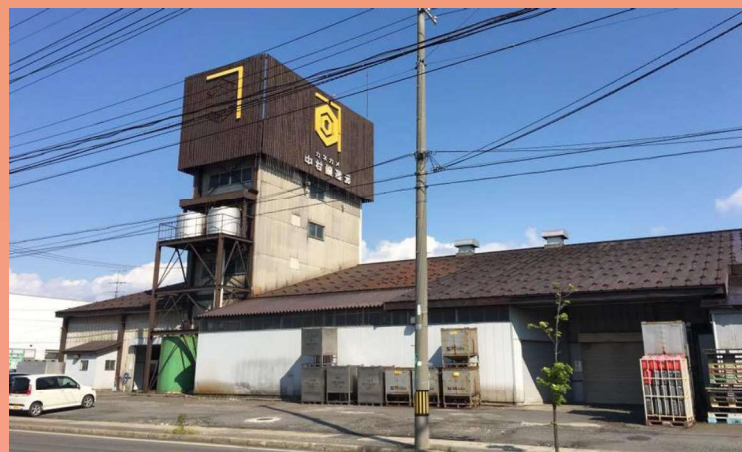
青森県といえば誰もがイメージするのがりんごですが、藤崎町はりんご品種「ふじ」の発祥の地となっています。



株式会社中村醸造元について

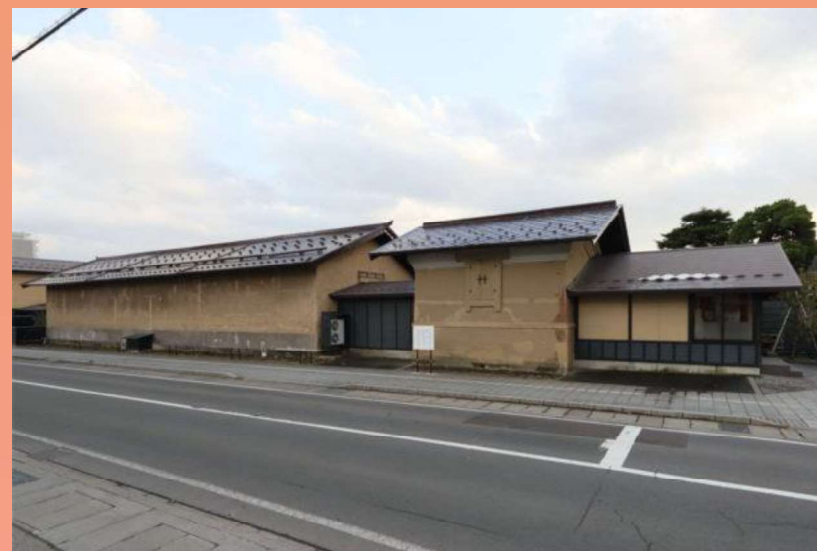


創業150年以上、歴史ある醤油蔵
江戸時代末期に創業。
初代中村亀吉が弘前市で商いを築いたことから、その長い歴史が始まりました。
その歴史の中で培ってきた匠の技と信念で、丹念にかつ職人の魂を込めて醤油を造りだしています。「誠心誠意、食に貢献」をモットーに掲げ、その技・信念・魂は、近代まで脈々と受け継がれ、今は当たり前に見られるようになった「昆布しょうゆ」を世界で初めて世に送り出した醤油メーカーでもあります。



株式会社中村醸造元について

弘前城に隣接した城下町の一角で創業開始 創業時の場所は、伝統的建造物群保存地区の指定を受けたため、増改築が難しいことから、昭和52年に現在の南津軽郡藤崎町に移転しました。今でも創業当時の味噌蔵の一部を残しつつ、観光地“津軽藩ねふた村”として面影を残しています。



株式会社中村醸造元のこだわり①

➡ ①「造りのこだわり」

酒造りを極めた杜氏が造る柔らかく繊細な味。

「酒造技能士一級」の資格を持つ元清酒杜氏が、酒造りのノウハウを活かして醤油を造る全国でも極めて珍しい醤油蔵です。

良い麴を造るためには、それに適した温度帯で管理する必要があり、その温度帯から外れてしまうと、醤油の発酵に不要な雑菌類が生まれ、味に大きな影響を及ぼしてしまいます。

中村醸造元では一般的な醤油蔵に比べて、低温で長時間にわたる麴づくりにこだわり、独自の吟選六段仕込により、醤油のまろやかさ、コク、旨味を最大限に引出しています。（「吟選六段仕込」とは、中村醸造元独自の 방법으로、大豆と小麦のうま味と甘さを最大限に引き出すため、少量ずつ麴を造る作業のことです。）

その分、時間と手間は掛かりますが、常に繊細な香りとやらかい風味を持った醤油に仕上がっています。

試行錯誤を繰り返し、昭和56年から開発をはじめてから6年もの歳月を費やし、昭和62年に販売が開始されたのが「昆布しょうゆ」の始まりです。



株式会社中村醸造元のこだわり②

➡ ② 「原材料への妥協無きこだわり」

取扱商品の「津軽本醸造醤油」は、地元津軽の大地で育まれた「大豆」と「小麦」にこだわっています。青森県の大豆は全国収穫量の2.3%程度、小麦についてはわずか0.27%しかありません。それだけに希少性は高く、「津軽」の名を冠するにふさわしい醤油です。

「日本産」・「安心」・「美味しさ」をすべて満たしたお醤油は、火入れ前の「津軽生醤油」がベースになっています。そして、この「津軽生醤油」は2017年、2018年と2年連続で「食の3重丸」の認定を受けたお醤油です。2018年には「津軽本醸造醤油」もダブルで認定を受けています。

「食の3重丸」とは、国産農産物の自給率向上・環境負荷軽減・食の安心・安全を主な目的に「一般財団法人 雑賀技術研究所」が主催する利益追求を目的としない社会貢献活動（公益事業）です。



全国酒販協同組合連合会PB

『杜氏の醤油』



項	目	説	明	項	目	説	明
名	称	しょうゆ加工品 (調味料)		商 品 説 明		酒造技能検定一級の資格を持つ元清酒杜氏が、吟醸酒造り同様の発酵、温度管理を行い生醤油を造っています。	
原	材	料	しょうゆ(国内製造)、昆布、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食塩/アルコール、甘味料(ステビア)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)			『杜氏の醤油』は、吟選六段仕込みによって造り上げられた、塩カドの無いまろやかな生醤油と、北海道産天然昆布の旨みをバランスよく合わせることにより生まれた塩分13%のうす塩仕上げ、素材の味を活かす美味しいお醤油です。	
容	量		1,000ml			お酒のお供をさらに美味しくさせる醤油として、お酒の良き相棒となるからこそ、PB商品としてお取扱いただくに相応しい商品となり、また、『杜氏の醤油』というお酒をイメージ出来る商品名も酒造技能検定一級の資格を持つ元清酒杜氏が造っている中村醸造元だから名付けられる商品名です。	
賞	味	期	限				
塩	分		13%				
容	量		1,000ml				
希 望 小 売 価 格 (税 別)			578円				



全国酒販協同組合連合会

杜氏の 醤油



全国酒販協同組合連合会プライベートブランド商品

酒造技能検定一級の資格を持つ

元漬酒杜氏が、

吟醸酒造り同様の発酵、

温度管理を行い造り上げた自慢の生醤油に

北海道産天然昆布の旨みを合わせ造り上げました。

素材の味を美味しく活かすお醤油です。

お酒のお供をより美味しくする

『杜氏の醤油』

まずは、お刺身・冷奴でお試ください。



酒造技能検定一級 兼平保



中村醸造元株式会社 取扱商品

商品名	名称	原材料	容量	賞味期限	塩分	商品説明	希望小売価格 (税別)
昆布しょうゆ 	しょうゆ加工品 (調味料)	しょうゆ(国内製造)、 昆布、砂糖、 果糖ぶどう糖液糖、 食塩／アルコール、 甘味料(ステビア)、 調味料(アミノ酸等)、 (一部に小麦・大豆を含む)	1,000ml / 500ML	製造から12ヶ月 (開封前)	13%	創業150年、 伝統の匠技で 仕上げた生醬 油に、北海道 産天然昆布の 旨味を合わせ、 素材の味を活 かします。 元祖「昆布 しょうゆ」、 昆布しょうゆ を初めて製 造・販売した のが中村醸造 元でこの昆布 しょうゆが“元 祖”です。	1,000ml 650円 / 500ML 400円

中村醸造元株式会社 取扱商品

商品名	名称	原材料	容量	賞味期限	塩分	商品説明	希望小売価格 (税別)
減塩 昆布しょうゆ 	しょうゆ加工品 (調味料)	しょうゆ(国内製造)、 果糖ぶどう糖液糖、 昆布、砂糖、食塩、 りんご果汁、 醸造酢／アルコール、 酸味料、 調味料(核酸)、 (一部に小麦・大豆・りんごを含む)	1,000ml / 500ML	製造から12ヶ月 (開封前)	9%	昆布しょうゆの旨みをそのままに、塩分を一般のお醤油に比べ44%カットしました。 お酢との相性があるのでお寿司を食べる時にお薦めです。 塩分控えめの体にやさしい減塩「昆布しょうゆ」です。	1,000ml 680円 / 500ML 440円

中村醸造元株式会社 取扱商品

商品名	名称	原材料	容量	賞味期限	塩分	商品説明	希望小売価格 (税別)
昆布八方 	つゆ(希釈用)	しょうゆ(国内製造)、 砂糖、 風味原料(昆布、鰹節)、 みりん、 果糖ぶどう糖液糖、 食塩、 オリゴ糖/アルコール、 調味料(アミノ酸等)、 (一部に大豆・小麦を含む)	1,000ml	製造から12ヶ月 (開封前)	10%	北海道産天然 昆布の旨味と 上質なみりん、 鰹節の旨味を バランス良く ブレンドした 「本格料理つ ゆ」。 他の調味料は 一切使わず、 お水と割るだ けで丼物、煮 物、つけ焼き のタレ、めん つゆ、鍋物と 簡単に色んな 料理の味付け 出来ます。	700円

中村醸造元株式会社 取扱商品

商品名	名称	原材料	容量	賞味期限	塩分	商品説明	希望小売価格 (税別)
なかむらの しょうゆこんぶ 	昆布加工品	昆布(北海道産)、 しょうゆ、砂糖、 煮干しエキス/調味料 (アミノ酸等)、 カラメル色素、 甘味料(甘草、ステビア)、 ビタミンB1 (一部に大豆・小麦を含む)	200g	製造から180日 (開封前)	—	北海道産天然昆布をやわらかくなるまでじっくり煮込み、お醤油でまろやかに仕上げました。 発売から46年間津軽の代表的なお惣菜になっております。 そのまま食べるお惣菜としてはもちろん、お豆腐に乗せたり、長芋や納豆と合わせたり、お米と本品をつゆごと炊いて炊き込みご飯にしたりと様々な食べ方が楽しめます。	250円

中村醸造元株式会社 取扱商品

商品名	名称	原材料	容量	賞味期限	塩分	商品説明	希望小売価格 (税別)
津軽 本醸造醤油 	こいくち しょうゆ (本醸造)	大豆(青森県産)、 小麦(青森県産)、 食塩(国内製造)	1,000ml / 360ML	製造から12ヶ月 (開封前)	15%	青森県産の大豆と小麦で仕込んだ純国産原料の本格濃口醤油です。日本産・安心・おいしさにこだわるすべての人にお試しいただきたいお醤油です。雑誌「dancyu」2020年6月号で名だたる有名料理人、料理研究家、作家、醤油専門店店主の方々より「マグロの刺身」、「生姜焼き」に最適との評価を頂きました。中でも「マグロの刺身」は赤身の味を生かす醤油として満場一致で断トツの人気でした。食にこだわる全国のお客様からお問合せを頂くお醤油です。	1,000ml 1,000円 / 500ML 600円

中村醸造元株式会社 取扱商品

商品名	名称	原材料	容量	賞味期限	塩分	商品説明	希望小売価格 (税別)
三柑種 ぽんずしょうゆ 	味付ぽんず	しょうゆ、穀物酢、 果糖ぶどう糖液糖、 ゆず果汁、かぼす果汁、 本みりん、食塩、 すだち果汁、 エキス(昆布、鰹節、 煮干し)/アルコール、 調味料(アミノ酸等)、 (一部に大豆・小麦を含む)	300ml	製造から12ヶ月 (開封前)	7.4%	ゆず、すだち、 かぼす、3種 の柑橘をバラ ンス良く、自 社こだわりの 生醤油と合わ せました。 まろやかな酸 味が特徴なの でお子様でも 食べられると 人気の三柑種 ぽんずしょう ゆです。	500円

中村醸造元株式会社 取扱商品

商品名	名称	原材料	容量	賞味期限	塩分	商品説明	希望小売価格 (税別)
北海道 ねごんぶだし 	昆布だし	昆布だし(真昆布(北海道産)、鰹節加工品、食塩)、 昆布調味液(昆布抽出液、還元水飴、その他)、 鰹節調味液(鰹節抽出液、食塩、たん白加水分解物、その他)、 昆布エキス(昆布、食塩)、 食塩、 昆布粉末/酒精、 調味料(アミノ酸等)、 安定剤(アルギン酸エステル)	300ml	製造から540日 (開封前)	9.8%	函館産・真昆布の根昆布を贅沢に使用した簡単便利な液体昆布ダシです。 お水で割って調理するだけで美味しい料理が作れます。糖分を殆ど含んでいないので甘くなく、昆布の旨みとコクほど良い塩味で素材の味を活かした料理が作れます。	800円

中村醸造元株式会社 取扱商品

商品名	名称	原材料	容量	賞味期限	塩分	商品説明	希望小売価格 (税別)
大間うまれの ごんぶだし 	昆布だし	昆布だし(真昆布(青森県産)、鰹節エキス、食塩)、 昆布調味液(昆布抽出液、還元水飴、その他)、 鰹節調味液(鰹節抽出液、食塩、たん白加水分解物、その他) 昆布エキス(昆布、食塩)、 食塩、 マグロ粉末/酒精、調味料(アミノ酸等)、 安定剤(アルギン酸エステル、キサンタン)	300ml	製造から540日 (開封前)	9.8%	希少価値の高い大間産真昆布を贅沢に使用した水で割るだけの簡単便利な液体昆布だし商品です。 大間産真昆布のだしに大間産マグロを乾燥させた粉末を加えた大間の魅力満載のだしです。 お出汁の旨味だけで減塩もできると大変人気の商品です。	800円

中村醸造元の醤油を使った各種料理レシピはこちら→https://kanekame.jp/recipe/recipe_all

《お問合せ先》
全国酒販協同組合連合会
事業部 商品課
03-3714-0174まで

ホームページ : <http://www.zensyukyo.or.jp/>

メールアドレス : eigyoun@zensyukyo.or.jp

