

# 彩の国 醤油遊王国祭

午前9時～午後5時



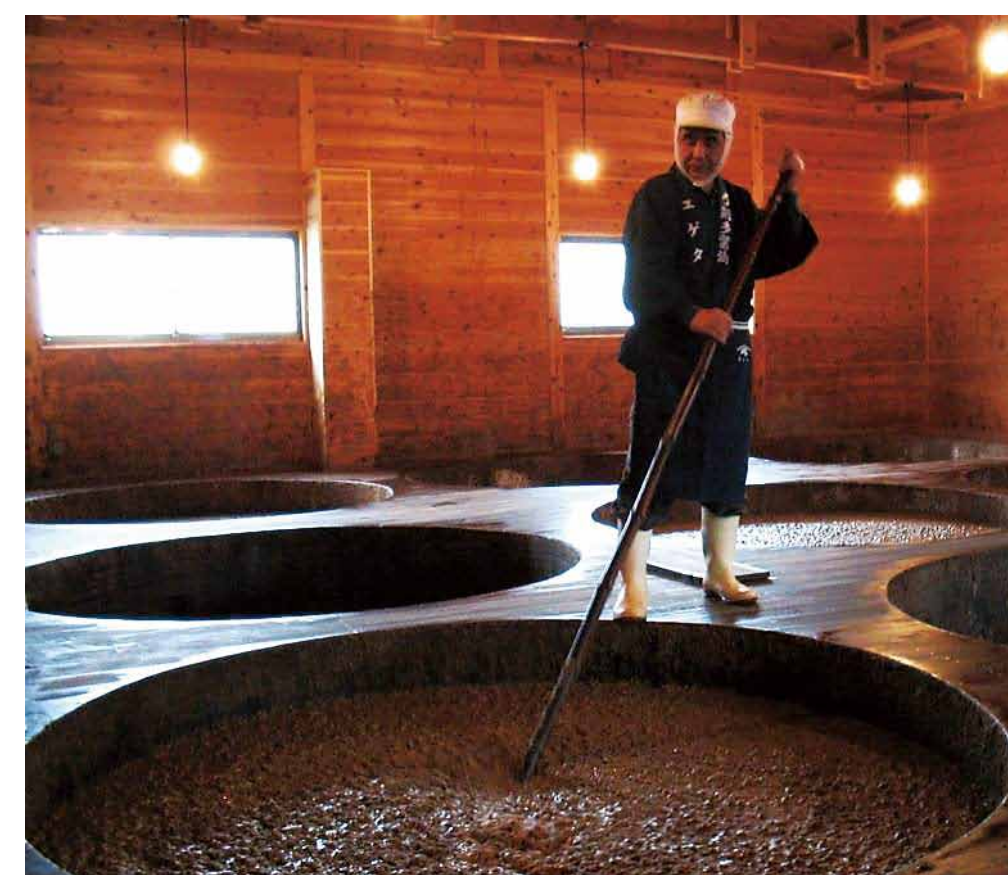
楽しみながら醤油について学べる「醤油王国」

大正12年創業

## 木桶で仕込む本物の味 弓削多醤油

日本人の食卓に欠かせない調味料といえ、醤油。この伝統的調味料について遊びながら学べる空間として人気を集めているのが、弓削多醤油(弓削多洋一社長、本社・坂戸市多和田)が日高市田波目にて運営する醤油の製造工場兼見学施設「醤油遊王国」だ。平成18年にオープンして以来、来場者は後を絶たず、「木桶での仕込み風景の見学や麹と塩水を混ぜて発酵・熟成させた「もろみ」のしぼり体験、直売や飲食コーナーなどを通じて醤油の魅力が満喫している。5日、6日には「醤油遊王国祭」と銘打ち、新商品や国際コンテストの受賞品、高麗鍋など魅力いっぱいの商品やイベントを取り揃えて利用客を迎える。

「木桶で仕込んだ醤油には、その土地の風味がしみ込んでいる。本物の醤油の味わいと魅力を再認識してもらいたい。そうした願いを込め、醤油王国では工場内の醤油の製造過程を紹介。施設に足を踏み入れると、もろみの発酵する香りが漂い、食欲を刺激する。1階の蔵元直売所には、醤油、味噌、おなめなどの豊富な自社製品や、同社が使用する大豆と同じ産地で製造された醤油と相性の良い製品がずらりと並び、看板商品は「有機しょうゆ」「吟醸純生しょうゆ」など。有機しょうゆは、国産有機大豆と国産有機小麦を使用し、約1年間、杉製の木桶で発酵・熟成。酵母菌や乳酸菌の働きにより、深みと香りの高い醤油を醸造できる。また、吟醸純生しょうゆは、常温保存するための「火入れ」をしないことで酵母菌を生かし味わいを高めたもの。独特の香気とまろやかな甘味があり、刺身や豆腐、おひたしなどのつけ醤油として最適だ。自慢の醤油を活用した新商品の開発にも意欲的。王子かけご飯にピッタリ「たまかけしょうゆ」、果汁を合わせた梅醤油、柚子醤油など、用途別の醤油も人気を集め、弓削多社長は「日本人に欠かせない醤油の価値を再認識してもらえよう。素材を生かした活用方法を模索していきたい」と調味料としての醤油の特性を生かし、食品加工や飲食店との提携を積極的に進めている。また、「醤油は甘いもの



木桶での仕込みの様子

にも合う」と「醤油スライツ」の商品化にも熱心に取り組み、ロールケーキ、醤油クリームなど、醤油アイスクリーム「醤油アイス」や「醤油」の中に醤油を混ぜ込むことで、塩分が甘さを引き立て、ほんのりと醤油の香りが漂い、キャラメルに似た濃厚な味わいを楽しめる。また、醤油王国2階の軽食コーナーでは、かわいらしい醤油ソフトクリームや醤油プリンもある。きょう、あすの2日間開催される醤油遊王国祭は両日も午前9時から午後5時まで。工場見学や日高市の「当地グルメ」高麗鍋「高麗鍋の素」、新商品の「醤油ラスク」や「にんにく醤油」の販売、クジ引き、プレゼントなどを行う。

醤油王国の住所は日高市田波目804-1。問い合わせは985・8011。



人気のしぼり体験コーナー

### 醤油しぼりを体験 私だけの「自分しぼり」

木桶で仕込んだもろみから醤油を搾る作業を体験できる「しぼり体験」が大きな魅力の一つ。全国でも唯一、自分で搾った醤油を味わえる「自分しぼり」は、木桶で1年以上熟成したもろみの中から好みのもろみを購入し、自分で搾るといふもの。瓶詰めまで約1時間、1升のもろみから4合の生醤油が出来上がる。「自分しぼり」は予約制。もろみ1升(1.8リットル)あたり1600円から。

### 「醤油ラスク」「にんにく醤油」 新商品がお目見え

「高麗鍋の素」も人気



女子栄養大とのコラボによる「醤油ラスク」



風味豊かな「にんにく醤油」

用途別の醤油、味噌やおなめ、さらには醤油スライツなどバリエーション豊かな商品ラインナップが弓削多醤油の自慢。醤油王国祭に合わせ、坂戸の女子栄養大とのコラボにより生み出された新感覚の「醤油ラスク」(70グラム500円)、炒め物や肉料理など幅広く味付けに活用できる「にんにく醤油」(210グラム504円)の2つの新商品がお目見え。王国祭の2日間は特価販売として醤油ラスクを450円、にんにく醤油を400円で提供する。また、日高の当地グルメとして人気を集める「高麗鍋」を家庭で楽しんでもらおうと、具材を入れるだけで簡単に高麗鍋が作れる「高麗鍋の素」(400グラム462円)も人気。王国祭では弓削多醤油特製の高麗鍋を1杯200円で振る舞う。

### iTQi国際優秀味覚賞 モンドセレクション国際優秀品質賞



受賞品を詰め合わせた「iTQiセット」

同社の看板商品となる「有機しょうゆ」「吟醸純生しょうゆ」の3品が、iTQi国際優秀味覚賞を受賞した。iTQiとは「International Taste & Quality Institute」(3250円)にも最優秀。また、有機しょうゆ、吟醸純生しょうゆについては、ベルギー政府主導の民間団体が行う食品業界のオリンピック「モンドセレクション」で3年連続金賞を獲得し、国際優秀品質賞を受賞している。今回の受賞を記念し、有機しょうゆ300ミリリットル2本、吟醸純生しょうゆ360ミリリットル2本、有機だししょうゆ300ミリリットル1本を詰め合わせたのが「iTQiセット」(3250円)。歳暮やギフトにも最適だ。



### 「安心でうまい」 日本の味を追求 4代目 弓削多 洋一 社長

当蔵は大正12年に現在の地(埼玉県坂戸市)で創業しました。それ以前は農業を営んでいました。

行っていた初代当主・弓削多重が醸造学に興味を持ち、醤油・味噌蔵を興せようとしたところ、縁あって現在の埼玉県大間市にあった醤油蔵から、蔵の設備や杜氏さんを丸ごと迎えることに。創業しました。そのころからの歴史を含めると200年以上の歴史となります。現在4代目を務めております当主・弓削多洋一は初代からの家訓である「商売に羽織を着せろ」との教えと、自らの信念である「醤油は食品なので安心して口に入れられるものでなくてはならない。醤油は調味料なのでうまくなければ意味がない」との考えを守り、日本の味である醤油を作り続けています。そうして出来上がった数々の醤油、醤油関連製品です。じっくりご覧いただき、どうぞお召し上がりください。

ゆげたしょうゆ

# 弓削多醤油株式会社

本社 埼玉県坂戸市多和田475  
TEL 049-286-0811  
0120-87-0811

醤油王国 埼玉県日高市田波目804-1  
TEL 042-985-8011  
0120-417-059  
ヨイナ オウコク

オンラインショップ <http://yugeta.com/> 営業時間 9:00~17:00 土・日・祭日も営業しております

## 彩の国 醤油遊王国祭

11月5日(土) 2日間  
午前9:00～午後5:00

期間中毎日 プレゼント  
「高麗郷丸大豆卓上醤油」  
150ml 1本 (先着100名様)

高麗郷丸大豆卓上醤油引換券

ご住所  
お名前  
電話番号