



10人にプレゼント

卓上瓶(100ml)を10人にプレゼント。ハガキに住所、氏名、電話番号を明記して〒300-0832土浦市桜ヶ丘町7-10 常陽リビング「お常陸」係まで(4月6日(金)必着)。応募は常陽リビングまで取りに来られる人。

ルは桜川の桜をモチーフに
画家・平松礼二さんがデザイン

柴沼醤油醸造は土浦が千葉県の野田や銚子と並ぶ「関東三大しょうゆ醸造地」と称された江戸時代の1688年に創業。当時、土浦藩内で取れる良質な大豆や小麦を原

料にした土浦のしょうゆは桜川から江戸に運ばれ、「ひたちもの」などと呼ばれ珍重された。やがて、時代の流れとともに製造の機械化が進み、木桶で仕込む醸造所は珍しくなりましたが、同所では地元産の原料や伝統にこだわった昔ながらのしょうゆを味わってもらいたいと、明治初期から使い続けている蔵の木桶で2005年に「お常陸」を開発。平成23年度優良ふるさと食品中央コンクールで最高賞の農林水産大臣賞を県で初めて受賞した。「ひたちもの」にちなんで名付けた「お常陸」は、厳選した

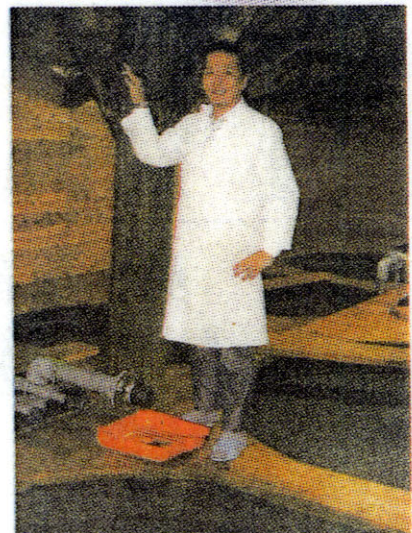
仕込塩の自然塩「伯方の塩」以外は何も加えない。混ぜ合わせた原料に麹菌を加えた諸味は通常の倍の1年かけて熟成させるが、蔵や木桶は代々の職人が毎日使用しながら守り抜いてきた同社の宝。そこにすみつきさまざまな菌の作用で生まれる風味や香り、コクを生かしたいとセラミックろ過という加熱しない最新技術で殺菌するため、まろやかで芳醇なしぼりたての味わいが刺し身や煮付けなどさまざまな料理を引き立てる。

取材協力

いばらき食べて味 **4**

守り続ける 木桶仕込みの 生しょうゆ

ひたち
お常陸
農林水産大臣賞
受賞



「明治から修復しながら使っているこの柱や桶がなければお常陸の味は出せません」と18代目当主・柴沼秀篤さん