

創業元禄元年  柴沼醤油醸造

とろ〜り  
ネバネバ!



**醸造元秘伝 うまとろだれ**

木桶仕込みの本醸造醤油をベースに北海道南産がごめ昆布、たまねぎ、ゆず皮などを加えました。かけたり、和えたりするだけで自家製松前漬なども手軽に作れます。醤油醸造元が生んだ新しいおいしさです。

北海道南産  
がごめ昆布の  
**うまとろだれ**  
250ml/398円(税抜380円)

旨さ、  
際立つ!



**職人仕込み二段熟成製法**

醤油、本みりん、三温糖を混ぜた「かえし」を1週間寝かせ、焼津産かつおぶし、北海道産昆布などを使用した「だし」と合わせてさらに2日間熟成させた、まろやかで味わい深いつゆです。

**紫峰のつゆ**  
500ml/598円(税抜570円)

香り、  
ひと際!



**木桶仕込み 濃口生醤油**

明治・大正時代の木桶で熟成された諸味から絞り、調整や火入れ殺菌を行わない、生粋の生醤油です。生醤油本来の甘味、芳醇な香りが刺身など素材の味をいっそう引き立てます。

**紫峰の滴**  
300ml/398円(税抜380円)

3月20日  
新発売

無添加、無化学調味料にこだわりました。  
紫峰シリーズに  
新製品が加わりました。



百年木桶仕込生醤油《お常陸》<sup>なま</sup>が  
茨城県で初めて**農林水産大臣賞**を受賞しました!!

\*茨城県産大豆と小麦のみを原料として、仕込み塩の「伯方の塩」以外は何も加えず、現存する明治初期の蔵の諸味用木桶で約一年かけてゆっくり熟成させた生醤油です。