

## 生じょうゆ／めんつゆ／昆布だれ

# 柴沼醤油、3商品新発売

1688(元禄元)

年創業の老舗、柴沼醤油(土浦市虫掛、柴沼和広社長)は、生じょうゆやめんつゆなど3商品を新たに開

発、3月20日から販売する。消費者の好みに合わせた細やかな商品



展開を進める。同社は「家庭で気軽に楽しめるこだわりの生じょうゆ」をコンセプトに、生じょうゆ需要拡大を狙う。

新たに販売するのは同社の主力生じょうゆ、紫峰を使った濃い口の

生じょうゆ「紫峰の滴」とめんつゆ「紫峰のつゆ」、生じょうゆペースの粘りのある昆布だれ「うまところだれ」の3商品。

紫峰の滴は、同社の木おけで仕込んだ生じょうゆを搾り、加熱殺菌を行わない生製品。独自の製法で菌を過剰に除去することで、搾りたての特徴である甘みや新鮮な香り、コクを

生じょうゆ「紫峰の滴」を手に新商品を紹介する柴沼秀篤部長。土浦市虫掛

残した。価格は300ミリ入りで398円(税込)。

これまで、同社の工場見学で堪能できる搾りたての生じょうゆを「家庭でも味わいたい」という声が多く寄せられており、そのニーズに応えた形だ。

製造管理本部の柴沼秀篤部長は「特に若い世代は色の薄い甘みのある生じょうゆを好む傾向にある。そういったニーズに対応するため、1年がかりで開発した」と話す。

そのほか紫峰のつゆは、そば職人の仕込みと同じ製法で熟成。化学調味料や保存料を一切使用せず、風味豊かな味が特徴。500ミリ

入り598円(同)で販売する。

うまところだれは、北海道産の粘りの強い昆布を使用。冷や奴や納

豆、焼き魚など、さまざまな料理に利用できる。250ミリ入り398円(同)。

いずれの商品も、県

内スーパーや百貨店で販売を予定。3商品合計で年間で4千万円の売り上げを目指す。

(前島智仁)