

あらび しお 新醬が紹介されました！！

HOME >> 醤油 >> 絶品！最上級のこだわり生醤油「新醬(あらびしお)」

絶品！最上級のこだわり生醤油「新醬(あらびしお)」

カテゴリー：醤油 投稿日：2016.12.20

2種類の裸麦と小麦、さらに5種類の大豆をブレンド。

その他、小豆、金時豆、花豆、インゲン、うずら豆、虎豆、紫花豆、白花豆、黒花豆を加える。中にはツタンカーメンなどの変わり種も含め、総計16種類もの豆からつくられた新タイプの醤油が誕生した。

その名も「^{あらびしお}新醬」。

すべての原材料は自然農法、有機農法、無肥料栽培で、丁寧に育てられたものばかりだ。

自社の自然農園で穫れた様々な豆類を眺めて、「昔から醤油は大豆と麦、塩と水でつくるという固定概念のようなものがありますが、その縛りを解いて他の豆を混ぜたらどうなるか、ふと思いついたのが始まりです」と、製造販売する「まほろば」代表・宮下周平さんが誕生のきっかけを話してくれた。



こだわりはこれだけでは終わらない。

塩は世界中の海水塩、岩塩、湖水塩、焼塩など24種類をブレンドしたオリジナル「七五三塩」を贅沢に使用。また、肝心の水は、栗駒山系の伏流水に、これまた、世界の専門家を驚愕させたという浄水器「まほろばエリクサーII」を通す、という徹底ぶり。

造り方にも妥協を許さない。

秋田湯沢市にある江戸時代から続く老舗蔵元・

醤油



絶品！最上級のこだわり生醤油「新醬(あらびしお)」

醤油 2016.12.20

石孫本店(国の文化財に指定された蔵を持つ)の職人が、麦を石炭の火で炒り、稲わらを炭化させて熱を保ち、夜中に何度も起きて石造りの室で麴を醸すなど、今ではほとんど見かけることのない昔ながらの手仕事で仕込む。樽は創業以来150年ものあいだ使われ続けてきた天然杉の古樽で、ゆっくり二夏を越し、じっくりと熟成。

こうして唯一無二のこだわりが貫かれた、独創的かつ古くして新しい醤油が誕生したのだ。

立ち上がる香りは長く、複雑な味わいの中にもスッキリとした芯が通り、上品で馥郁な旨味は例えようもない。

しかも、火入れしない生搾りは鮮烈で濃密。「醤油というより、新しい調味料という感覚」と宮下さん。隠し調味料として、料理の引き立て

役には持って来いだ。

宮下さんにおすすめの食べ方を聞いてみると、「バター醤油ごはん」だという。まほろばのある北海道では、昔からどこの家庭でも食べられてきた定番ごはん、熱々のごはんに、一片のバターを載せて「新醬」を滴々たらす。病み付きになること受け合いなのだそう。

勿論、刺身醤油として使えば、素材の持ち味を一層際立たせる強さに驚く。シンプルにストレートに、「新醬」を堪能するのが、何と云っても一番のようだ。

●古式本醸造「^{あらびしお}新醬」

100ml……1080円(本体価格1,000円+税)

※醤油さし代わりにどうぞ！

300ml……1620円(本体価格1,500円+税)

500ml……2160円(本体価格2,000円+税)

※宮下さんの『続・倭詩』が12月25日に上梓されます。「新醬」誕生の顛末「へうげ味噌・へうげ醤油由来記」も掲載されていますので、併せてご覧ください。

絶品！最上級のこだわり生醤油「新醬(あらびしお)」

カテゴリー：醤油 投稿日：2016.12.20

