

へえ～、こんなお醤油、
できたの!!!

「まほろば」から新登場!
ここまで凝ったお醤油、無いでしょう!!

醤油

前代未聞のたまげた醤油がついに完成!!
まほろば自然農園やこだわりの農産物とエリクサー水。さらに仕込み塩には世界二十数ヶ所から集めブレンドした「七五三塩」を贅沢に使用。そして有形文化財の蔵で昔ながらの手造りで仕込みました。まずは、その秘密をたっぷりご紹介いたします。



1. まほろば主人の独創的なアイデアがついに実現

…七五三塩やエリクサー水、さらに福岡先生のお麦やまほろば自然農園の金時豆・ささげなど、醤油として本邦初の原料を0-1テストで絶妙にブレンド。これまでの醤油の概念を超えた、新たな醤（ひしお）の登場です!

2. まるでタイムスリップ! 頑なに手造りにこだわる、江戸期から続く文化財指定の蔵元

(文化財指定)

・蔵元は江戸時代、安政二年(1855年)創業の石孫本店。醸造文化の薫る町、秋田県湯沢市にある国の文化財にも指定された蔵を持つ老舗が、心をこめた昔ながらの手造りで仕込みました。



●古杉樽

・創業以来約150年使われ続けてきた天然杉の古樽。今では天然杉の樽は幻となってしまいました。古くからの微生物たちが息づく希少な樽です。

●手造り

・ガタゴト、ガタゴト……。明治初期と思われる古い木製の機械を使い、石炭から出る遠赤外線でお麦をじっくりと焙煎。蒸しあがった豆と麦に麹菌を振り、杉の蓋にのせて石室に積み上げる。炭火を起し、稲藁を燃した灰をかぶせて温度と湿度を微調整。一晩中寝ずの番をしながら、モロミの育成を見守ります。醤油という生き物を愛しむように、創業以来変わらぬ伝統製法を頑なに守り続けています。



まほろば
ひょうげびしお
「へうげ醬」
(500ml) **1,890円**



古式本醸造

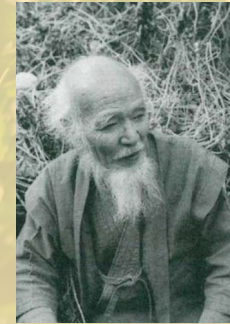
採算度外視、
古式本醸造

なんと、
原料総数20種類!!
石炭焙煎・炭火製麹

3. こだわりぬいた贅沢な原材料。その数なんと20種類 麦

なんと、あの福岡先生の
小麦を使用!

- ・福岡自然農園(愛媛県)…自然農法の師として世界的に有名な故福岡正信先生の農園より自然農法で栽培された裸麦
- ・伊藤秀幸農園(北海道訓子府町)…TVでも紹介された野菜と話ができる「畑の哲人」伊藤さん。無肥料、栽培時農薬不使用の小麦



大豆 糖度が高く旨味や甘みたっぷりの茶豆、青大豆、鶴の子、大袖の舞などのブランド豆を厳選。醤油としては珍しい黒豆も使用。

- ・まほろば自然農園(栽培期間中農薬・化学肥料不使用)…黒豆、茶豆
- ・北海道剣淵町 生命を育てる大地の会(有機JAS認定)…黒豆、青大豆、雪誉
- ・北海道北竜町 川本農園(有機JAS認定)…鶴の子大豆
- ・北海道幕別町 折笠農園(栽培期間中農薬・化学肥料不使用)…大袖の舞

他の豆

醤油としては初となるであろう金時豆や小豆、花豆、いんげん、ささげなど、まほろば自然農園で愛情こめて栽培された豆を使用しています。



- ・まほろば自然農園(栽培期間中農薬・化学肥料不使用)…金時豆、虎豆、うずら豆、白花豆、紫花豆、白ささげ、ささげ、三色いんげん、王胡いんげん
- ・北海道剣淵町 生命を育てる大地の会(有機JAS認定)…小豆

4. 杜氏も驚く旨味と味わい

●塩分と甘み

…はたして、こんな原材料で仕込んだ醤油は、どんな味になるのか…? 期待と不安が交錯する中、初絞りの醤油を味見。

なんと円やかで旨味に富んだ鮮烈な味わい。分析すると同じ蔵で仕込んだ通常のお醤油と塩分濃度は同じなのに、全く味わいは異なり、塩分の突き刺さるようなトゲがなく、むしろ甘みさえ感じます。

●上品な味わい

…この上品でふくよかな旨味と味わいは、品種にこだわった大豆の選定、小豆や花豆など様々な豆たち、そして七五三塩とエリクサーによるハーモニー、蔵に住む微生物と蔵人さんの想いが生み出してくれたのではないのでしょうか。



塩 えええ!! 本当に使っちゃうの?? と思うほどの贅沢、「七五三塩」を使っちゃいました。

- ・「七五三塩」…北極海をはじめとする七大海洋の海塩と海水、五大州の湖塩、そしてヒマラヤ・アルプス・アンデス三大山の岩塩と、それらの塩を再結晶し焼成した焼き塩など、約二十数種類の世界の塩をバランスよく調合、さらに十字に千数百回の回転運動で混合したまほろばオリジナルソルト。



水 何としても、これだけは使いたかった!! オリジナルのお醤油に初めてエリクサー浄・活水器を使用。ベースの水も栗駒山系の清冽な伏流水が湧く井戸水です。



防ぐなど驚きの性能を誇り、水に生命力という磨きをかけてくれます。専門家からも高い評価を受けるロングセラーの浄・活水器です。

・「エリクサー」…まほろばが開発したオリジナル浄・活水器。700種類以上の原材料で作られた手作りのセラミックスや44種類ものエネルギーの高い宝石や鉱物のろ過材を使用。発酵を促進させ、腐敗を



5. 発酵兄弟です。

・まほろばではすっかりヒット商品に!

「へうげ味噌」…実は隣町、横手市にある旨い麹と味噌造りの名店「羽場こうじ店」で製造して頂いている、このお味噌が今回の醤油のベースになっています。ぜひこちらもお試し下さい。(700g) 1,290円



6. ところで、「へうげ」って?

・漫画「へうげもの」の主人公、千利休の弟子で織部焼の祖である古田織部の「へうげた」生き様、奇想天外な発想を醤油に託しました。「へうげ・る」とは、「割ける」とも書き、「おどけている」「飘逸」「ひょうきんな」などの意味があります。芭蕉の「軽み」にも通じています。