



絶品！奥深。 へうげな味わい！

発売以来、たくさんの方にご愛用
頂いています「へうげ醬（ひょう
げびしお）」。今回はお二人の方に
コメントを頂戴しています。

醤油党をうならせる 味わい。

東京農業大学 漕艇部顧問・江差追分会 相談役

多田 義和

私は海外にも持っていくほどの
醤油党。きっかけは、青少年時代
にさかのぼる。

その頃3日空けずにステーキを
食べていたが、当時、銀座にある
ステーキの名店「スエヒロ」の石
原さんという親父さんが、あると
き「醤油とワサビをつけて食べて
ごらん」とステーキを出してくれた。彼曰く、「アメリカで醬
油の凄さを改めて知った！」のだそうだ。

当地での修行時代にステーキを覚えたそうだが、その時、フラ
ンス料理のソースに負けるとも劣らない、醤油の素晴らしさを
感じたのだという。それ以来、私はステーキには醤油と決めた。

醤油好きであれこれ使ってきた。この「へうげ醬」は高いけど、
充分価値がある。大事にしたいので「誰にも食べさせたくない」
と思わず思ってしまう、そんな逸品だ。

この醤油には、独自の個性を感じるね。一般には主張の強さを
塩気のことだと思っている節があるが、そうではない。ただ
コクがあるだけではなく、醤油そのものがキチッとしているん
だね。素材に負けない対等の強さもある。

ウイスキーで言えば、さしずめス
コットランド・スカッチ
(スコッチ) という所かね!!



※多田さんは盲目の天才ピアニスト
辻井伸行君の支援もされている。

醬

へうげ



素材を超える 美味しさはない！

Whole Food 協会代表、Whole Food Scool 校長

タカコ・ナカムラ

尊敬する宮下夫妻からのテイスティング依頼
なので、気持、緊張しました。

まず、ラベルの表示をみて、驚きました。
醤油といえば、大豆、小麦、塩だけで作られる
ものなのに、原材料には、小麦、大豆、塩、い
んげん、ささげ、小豆・・・

大豆は、黒豆や茶豆、そして高級豆腐に使用
される大袖の舞、鶴の子大豆といったブランド
大豆が使われている。

七五三塩を発酵食に使用するとおいしくなる
ことは、手前味噌の経験からわかっているもの、
どうしても価格との折り合いがつかず、我慢し
ようとあきらめていたのが七五三塩でした。そ
れを贅沢に使用されている。

まず、色は通常の醤油より薄く、薄口醤油に
近いものなので、素材を美しく仕上げてくれま
す。

そして、問題のお味。

私は、原料のよさを知っているの、何も先
入観のない息子に普段使っている醤油と比べて
試食させました

するとへうげ醬は「こっちは、出汁がはい
ている！おいしいね」と即答してくれました。
私も、醤油だけではなく、強い旨味と甘味を感
じました。豆腐や納豆などシンプルな素材にか
けて食べると、より旨味を感じました。
白い野菜の煮物に使ってみると、「へうげ醬」

だけなのに、砂糖やみりん、出汁をいれたよう
な仕上がりになりました。

値段は、原材料をみても、高いことは仕方が
ないと思いますが、余分な調味料を使わずに済
むことや、素材の味をいわゆる醤油辛くさせない
ことなどを考えると、是非、使い続けてみた
い新しい醤油だと思いました。

醤油はかつては、「薬」の役割があったそう
です。古い醤油蔵にはいると、カラダと心が癒
される気持ちがします。

山口県では、「ふざける」ことを「ひょうげる」
といい、「ひょげちよるね」（訳：ふざけてるね）
と使い、単に悪ふざけをしている様ではなく、
とんちのきいた、ひょうきん者のような様を指
す言葉として使ってきました。
「へうげ」の由来を知り、久しぶりに口に出し
てみると、なんだか懐かしい気持ちになりました。
.....

さすが宮下さん！あっぱれ！さすがだ～～～
と感服しきったの
が一番のコメント
です。

「素材を超えるお
いしさはない！」
ということが最も
表現されておりま
した。



売れて
ます！

ついに登場。醤油の極み!!

醤油初のささげや金時豆、その他旨味の強いブランド大豆など16
種類に及ぶ農薬不使用および有機の豆と、福岡先生の希少な小麦を
贅沢に使用。さらに20種以上の塩をブレンドした七五三塩と700
種以上の素材で組み上げた浄・活水器「エリクサーII」の水を使用。
江戸から続く秋田の蔵元が、今はほとんど行われていない石炭焙煎・
炭火製麹による昔ながらの手仕事で、丹念に仕上げました。



まほろば へうげ醬（ひょうげびしお）（500ml）1,800円（税込1,944円）

まほろば
No.4144 15-119 8/1