



新醬（あらびしお）再誕

まほろば主人 宮下周平

「ヤッター！！これはすごいゾ！」
と、悲鳴にも似た声を挙げた。

事務所のみんなは何事が起ったかと振り向いた。
それは2年間の後、封印された試験壇の封を開けて、
試飲した瞬間の雄叫びだった。

応接間兼、会議室兼、社長室の日の
当たる気ぜわしい部屋の本棚の一角に
それがあった。

醤油壇である。蓋には「2014.10.2. 詰め」と記している。ちょうど2年間、
置きっぱなしになっている。30度以上
にもなる夏の日も、氷点下の極寒の日
も、ただそこに置くだけだった。この2
年間、じーっと見つめて観察を続けた。

それは、まほろばオリジナル醤油「へうげ^{びしお}醬」の
次なる挑戦。『生』^き搾^{しぼ}りである。

前回の搾りで1/3は生にしたものの、今回は全

量するか否かの判断を迫られていた。あれほど、手
間暇かけているのに、最後の締めが理想にはなっ
ていない。つまり、火入れしなければ、商品になら
ない、店頭売りが出来ないという悲しさ、辛さだった。



これを何とかク
リアできないもの
かと思いあぐねた
結果、思い付いた
のがライフテスト
(寿命試験) だった。
実際現場でどうな
るのか、この目で
確かめる他なかつ
た。それには、一

応賞味期限とされる2年間、放置してどうなるも
のか、見極めをスタートさせた。それも、日本で一
番過酷な沖縄と、生産現場の秋田と、ここ北海道の

札幌で12本ずつ^{びん}罎に詰めて一昨年から試験開始した。翌年早々、沖縄から一罎吹いたとの報告、ガッカリ。だが、その後、あの暑い南国で二夏の過酷な環境を超えて事故は起きなかった。それは当然、秋田でも札幌でも同じだった。湧いたのは、^{たまたま}偶々蓋の閉じ方が不完全だったかもしれない例外と見た。^{かび}黴の発生、沈殿物^{おり}の滓が出ていない、常温での店頭販売が可能になった。

それよりも何よりも、味がまったく様変わりしていたことだ。練れている。^{こな}熟れている。深みが付いている……と、言えばきりが無いほどだ。麹菌、乳酸菌、酵母などの微生物が、火入れによって死なずに生きて^{かも}醸され、罎内熟成が起こっていた。驚くべき変化である。一瞬にして、希望の光が射して来たのだ。同じ秋田益田の新日の丸醸造さんでも、酒は一本一本の罎熟成で、大樽で置くと空気と接する面積が広がるので酸化・劣化が早まるという。

「これだ、これしかない」とばかり、早速、秋田の蔵元・石孫本店さんに連絡して、実験報告と共に、



暑い沖縄の夏を乗り越えた生醤油のテストサンプル（左は「七五三塩」の原材料、右は「玄牝」に使われている訶子）

生で全面搾ることを納得快諾して頂いた。向こうとても、不安であった。しかし、発酵食品の真骨頂を目の当たりに見て貰うには、生搾りしか道はない。大事を取って、常温販売、開封後冷蔵保存。試したが、おそらく食卓に置いたままでも大丈夫と見る。

材料、製造法は、十分すぎるほど用意し、伝統を^{かたく}頑なに守ってきたわけだから。後は、最後の^し締めを、^{とどこお}滞りなく納めたかった。



要はここにあるのかもしれない。



ふと、振り返って見て、何か忘れてはしまいか、と立ち止まった。それは、エリクサー水の存在である。あの「えりくさークリーム」が腐敗しないのも、あの「ユクトク」を使用される方への作用も、そしてこの「新醬」の保存と熟成の頃具合も、エリ



クサー水の抗酸化作用、発酵促進作用ではないかと改めて思うのだ。まほろばにとって最早当り前過ぎることが、実は当たり前でない、常識ではないことを思い知らされた。あの栗駒山系の水を使ってで



も、「へうげ味噌」を作っている羽場さんが、かつてその出来具合を「やはり、エリクサーの水のせいに、尽きるのではないのでしょうか」と漏らされたのが印象に残っている。有難いことである。

そして、今日 29 日、晴れて届いた新名称「新醬（あらびしお）」の蓋を取り、おもむろに味を観る。「これは、旨い!!!」みんなで試飲したが、「まるで、^{だし}出汁醤油みたい!!!」全くその通りである。当初抱いていた^{もくろみ}目論見が、ここで結晶化された感動だった。「これは、行ける。必ず、皆さまの感動を頂ける!!!」と確信した一瞬であった。自分にとっても、これほどの醤油を口にすることがない。名の通り、新たな醤油の出番である。

かつて、トータルヘルスさんと船井総研とまほろばで再仕込み醤油「古醬（ふるびしお）」をヤマヒサさんで造ってもらった時、その^{ついで}対を成す一本通しの濃口^{こいくち}「新醬」というネーミングもいいね、と語ったのが 10 年以上も前の話だった。それが、今になって、事になったのである、めでたし。「古醬」は最

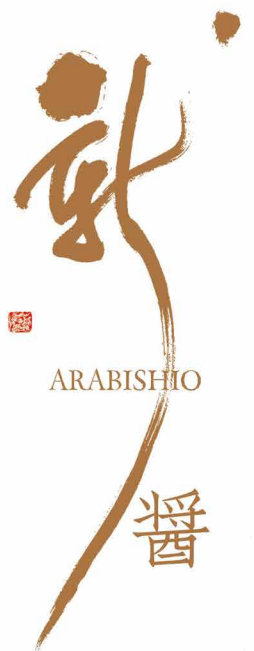


幻の名品「古醬」

も古い字体・^{てんしよ}篆書で、「新醬」は最も新しい字体・草書で自由に書いてみた。新時代にふさわしい醤油の門出である。

編集長の島田さんが、渾身の思いでデザインしたパッケージである。素晴らしいの一言。何ともおしゃれで、品格があり、まるでヨーロッパのオイル壺のようである。^{そば}傍で見ていて、どんなにか試作を重ねたか、言葉を尽くせない。こんなに苦労するものか、と痛々しかった。

これは、水墨観音画家の高杉嵯知さんが、「へうげ醤油を、皆さんに紹介したいのだけど、量が多いのとパッケージが……」の一言がヒントになって、どこに出しても通用する格調の高いものに仕上げたかった。幸い、新しい樽の搾りの時期とガラス瓶が底をついたので、一新して事に当たった。そして、お試し用の 100ml も作ったのだ。可愛いのと実用



このたび登場の「新醬（あらびしお）」3 兄弟

的に食卓で醤油さしにそのままなのだ、便利で経済的！！ 300ml と従来の 500ml。三兄弟、用途に合わせて、どうぞ！！

もう 10 年近くにもなろうか、農園の豆を使って味噌を造り、醤油を作ることを思い付いたのが。その思いが功を奏して人気商品「へうげ味噌」が誕生し、「へうげ醬」が続いた。しかし、味噌が売れに売れているのに比し、醤油の方は今一つ盛り上がりがなかった。

今回の大変身によって、「へうげ味噌」と肩を並べて「へうげ醬」改め「^{あらびしお}新醬」はきっと皆さんの心を掴むものと信じます。

「百聞は一飲に如かず」どうぞ、お試し下さい。



その② 新しい調味料の使い方、発見！！

ソースを使う時、ちょっと「新醬」を垂らす。

すると香りが立ち、まるで別物のソース、というより新しい調味料という感覚。

それが、どんなものにも応用できる。

酢でも、味噌でも使えるから不思議。

最高の脇役。

万能の隠し味として、これから日本の新しい味を創造して行く！！

そんな可能性を秘めた醤油の登場です。

(まほろば主人の シンプル・レシピ)

その① これには、^{はま}嵌りました！！

最近、面白い、笑える CM が流れています。それが「バター醤油ごはん」です。

北海道では、昔から何処の家でも食べていました。小さい頃、熱々のごはんにバターを載せ、醤油を垂らして、何杯もお替りしたのを思い出します。

この度、「新醬」発売記念に、これを試みました。

その余りの美味しさに嵌ってしまいました。家族みな、止まらない状態です。「新醬」の美味しさを知るのに、最適で身近な方法ですよ。



新醬ラベルデザインについて

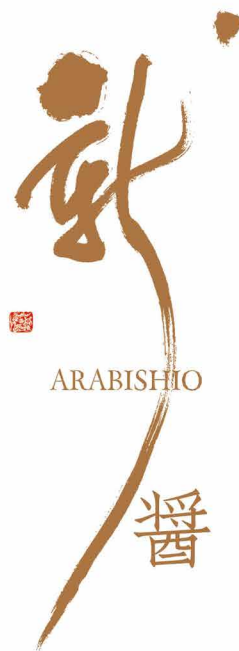
編集部 島田 浩

「これまで使用していた「へうげ醬」のボトルが廃版になった」と、以前蔵元さんから連絡をいただいていた。いよいよ「へうげ醬」が残り少なくなってきたこの8月、次の醬油を絞るには、新たに瓶を探すところから始めなければならない。必然的に、それはラベルを作り直すことにつながるのだ。予測では、9月中には今の在庫が底をつく。さあ、大変！！

早速、瓶を探すところから着手。幸い、滋賀県の業者さんからおしゃれな角瓶を見つけ、サンプルを取り寄せる。社長に確認し、これで決まり！ よ



ビンのサンプル



うやくラベルのデザインに取り掛かったのはお盆明けのことだ。

社長の文章に、お客様からの助言のことも書かれているが、個人的にも同じ思いがあった。この醬油、原材料の内容が「へうげ味噌」とほぼ同じ（米は使わないが）ため、同じシリーズとして「へうげ醬」と命名され、シリーズゆえに同じデザインを踏襲してきた。しかし、実際に味わってみると、味噌とはまた別の印象があった。さらに、価格も醬油ゆえに味噌より高価になっていたため、ラベルが少し安っぽく感じてしまうのも否めない。せっかくだから、内容にふさわしい高級感のあるデザインにしたいと、かねがね思うようになっていた。

案①



案②



案③



初期デザイン案

高い、安いだけではなく、世界中見渡しても、こんな醤油は二つとない。生み出した社長の想い、昔ながらの手作りで、心を砕いて作られる蔵元さんの想い、そして、十数種類にも及ぶ原料を提供してくれたまほろば農園をはじめとする農家さんの想い…。その結晶が、この醤油なのだ。さらに、お金を出してこれを買って下さる、お客様。食卓に置いて、美しく、品良く、満足感と、毎日眺める際のうれしい様子…。それらを思い浮かべながらデザインを始めた。

全体のイメージはすぐに決まった。10年ほど前に発売し、現在廃版となってしまった幻のオリジナル醤油「古醬(ふるびしお)」をオマージュとして、社長が書いてくれた斬新な「新」の題字を生かし、高級感のある黒っぽいデザインに仕上げるというものだ。

一番の問題は、16種類にも及ぶおびたしいこの原材料を、どう表現するか、だった。たくさんのかたわりの原材料を表記しつつ、いかに高級感を出すか。この二律背反する要素を、一つにしなければいけない。思いついたのが、文字を続けて流しながら、文様にしてしまうという案だ。さらに斜めに配置することでパッと見て、より文様らしく見える。よく見ると原材料が書かれているというのがミソだ。最初は全面に配置してみたが、サイドだけにすることでメリハリがつき、よりシンプルに見える。これで、ほぼ全体が決まった。



16種類の原材料を斜めに配置



正面に、さりげなく黒の同色で配したまほろばマークは、凹凸のあるエンボス加工を施した。これには製版代が倍近くかかるらしい。版代を節約して、フォトショップ(パソコンのソフト)処理でそれらしく見せようかとも思ったが、ここは社長の鶴の一声で、出し惜しみなく本物のエンボス加工に。印刷屋さんの社長さんも驚く英断だ。

この間、約1週間。ここからセールのまほろばだより作成で一時ストップ。仕上げに入ったのは当初の締め切り9月3日の前日だ。み

んながセールで店頭での対応に追われる中、黙々と作業を行う。今回は、瓶が3種類あるため、それぞれのサイズ別にシールの大きさを決め、全体のレイアウトをサイズごとに合わせ、裏面のキャッチコピーや必要事項を配置し、横に



エンボス(浮彫)加工したマーク

流す地紋の文字を、続けて読めるように改行を繰り返す。文字の色や用紙を印刷屋さんと詰め、週明けに、何とかギリギリ原稿を入稿できた。

これで終わりではない。次にしおりと、蓋に掛ける帯に取り掛かる。締め切りは12日、納期まで1週間しかない。基本的にはエリクサーの対応など、普段の仕事をしながらなので、なかなか厳しい作業ではある。幸い搾りが10月に延びたため、多少の余裕ができ、締め切りもさらに1週間ほど延ばすことができた。

しおりは、あまり凝らずに(時間がないので凝れなかった)、ささっと仕上げる。



今回はしおりも作成した



こちらの帯が本来の貼り方

意外に悩ましかったのが、帯である。これは最後まで悩んだ。あーでもない、こーでもない、社長や印刷屋さん^{まと}と論議を交え、さらに、事務所にいらしたお客様にも意見を聞くが、なかなか纏まらない。さらに難題だったのが、社長から「生」の文字が、ふたの上に残るように工夫してほしいというお達しだった。今回、蓋にオビをかける主な目的は、醤油さしの穴をふさぐためと、「生搾り」の文字や、注意事項を入れるためだった。「生」の文字を、瓶側のラベルに入れなかったのは、すべて生搾りするか、一部火入れをするか、その時点で決まっていなかったためだ。そのため「生」は、帯に入れることにしたのだ。ふつう、帯は剥がして終わりであるが、そこを残すようにするというのは、なかなか難しい。試行錯誤の末、切り取り線を入れる今の案に決まり、何とか締め切りギリギリに入稿した。

失敗談、その①

蔵元さんとの打ち合わせがうまくできずに、最

初のロットのシール位置が、本来の指示と異なってしまいました。次回からは蓋に残すことができるようになる予定です。



初期ロットのみ赤い帯の貼り方が違います

失敗談、その②

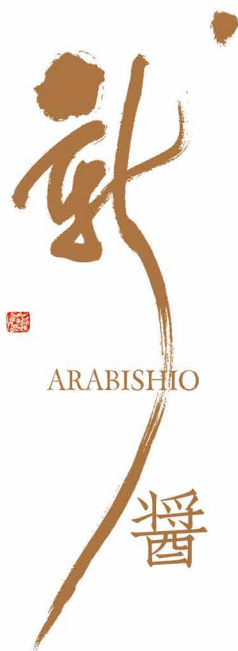
そのオビラベル、正面に向くように考えていたものの、急遽蔵元さんから電話が…。「帯が正面を向かないんです…。」よくよく調べると、キャップをしっかりと閉めた際に、斜めに向くよう設計されていると判明。いったい何故？と瓶メーカーさんに尋ねたら、「斜めに持った方が、滑りにくくて安定するんですよ」との事。たしかに、持ってみるとその通りでした。斜に構えた感じになっていますが、ご愛嬌という事で…。

…たかが、醤油ではない商品なので、いろいろ苦労したが、何とか出来上がってホッとしている。皆様に末永く愛される商品でありますように、そして、醤油の味とともに、見た目も味わっていただけるようにと、ささやかに願っています。社長のおかげで、楽しい仕事をさせて頂けることに、心より感謝しつつ…。

味に関係のないうんちくを読んでいただき、有難うございました。

※ キャップの開け方

キャップの内側に、白いパッキンがついています。これをつまようじなどで刺して、取り外してからご使用ください。



発酵王国ニッポン!

発酵は地球と人類を救う♪

NEW

これぞ熟成 生醤油。

思わず唸る、滋味深い調味料『へうげ醬』が、発酵道のさらなる極みへと進化しました! 長期熟成、非加熱製法の『新醬』として新登場。いつものお料理からちょっと贅沢な一品まで、ハッとするような感動をプラスします。

発酵道を極める

熟成された“生”の味わい

微生物が栄養を分解してアミノ酸、ビタミン、ミネラルなどを増やす「発酵」の働き。長期熟成の『新醬』は、そのパワーと味の深みがゲンと高まっています♪ しかも、非加熱製法だから、たっぷりのうまみと滋養がそのままの形で届きます。選び抜かれた原材料が奏でる極上のハーモニーをご堪能ください。酵母が「生きている」ため、開封後は冷蔵で保存してください。

江戸時代から続く

文化財指定の蔵元による伝統製法。

創業以来変わらぬ伝統製法。150年以上使い続けて「蔵付き」酵母も活きている、天然杉の古樽でじっくり仕込まれました。



20種類以上の贅沢な原材料!

一般的な醤油の原材料は大豆・小麦・塩・麴ですが、『新醬』は2種類の小麦、大豆6種類に加えて金時豆、小豆、花豆、いんげん、ささげなどの多彩な豆を配合! さらに『エリクサーII』(P70)で磨きかけた栗駒山系の伏流水や、20種類以上の世界の自然塩を絶妙に調合した『七五三塩』(P76)で仕込まれています。まさに、いのちへの贅美。食材を一層引き立てることでしょう。「こそぞ!」というおもてなしに、普段のお料理を一層引き立てるポイントにと、ぜひご活用ください。



多種多様な豆類による深遠な味のハーモニー。

ARABISHIO

醬

北の
錬金術師

宮下周平氏作

伝統製法・非加熱
ゆえの贅を味わう!

おすすめの 召し上がり方

✓まずは生で!

お刺身、湯豆腐など、醤油本来の美味しさが際立つ一品をまずお試しください!



✓酵素の働きで すばやく染みこむ!

肉・魚の味付けもスムーズ。風味がひときわ引き立ちます。



✓火を通すと 香ばしさも抜群!

熟成後に搾ったまま瓶詰め。初めて火を通すときの香りは非加熱ならではの!



選び抜かれた20種類の原材料。
150年伝わる天然杉樽で本仕込みしました。

あらびしお
古式本醸造 新醬

NEW HP

■300ml 1,620円
(本体価格1,500円+税)

こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料:小麦(2種)、大豆(5種)、
いんげん、ささげ、小豆、
七五三塩

賞味期限:製造日より2年
(開栓後 要冷蔵)

