

カンチョウ醤油は、 金沢のうまうちしょうゆ

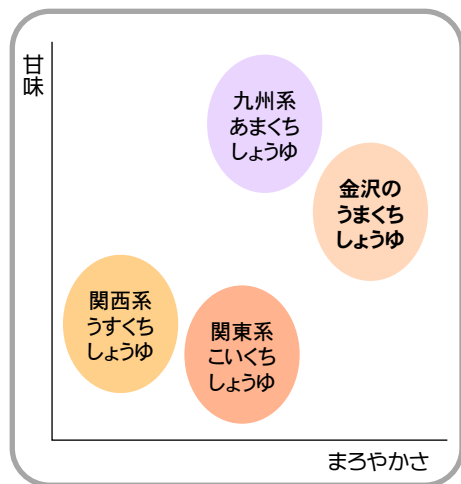


金沢のうまうちしょうゆとは
おいしさを使い易さを追求した調味料

加賀藩の特産物の一つとされ、加賀百万石の食文化と共に発展してきた醤油です。「程良い甘さとまろやかさ」を持ち合わせており、その絶妙な味わいは、料理の味を整え、素材の持ち味を引き立たせます。加賀料理や日本海でとれる新鮮な魚介類には欠かせない調味料です。

加賀料理に代表される豊かな食文化の中で、江戸時代から糖類を加えた「甘口醤油」が地元で賞味されてきました。現代ではそれに「旨味」を加えた「うまうちしょうゆ」が、その使いやすさと美味しさのため定着しています。

●うまうちしょうゆの味マップ



こだわりのまろやかさ
料理人も納得する奥深い味

カンチョウ醤油は、程良い「甘味」と十分な「うま味」そして「まろやかさ」を持ち合わせている、金沢特有の「うまうちしょうゆ」です。

味にこだわるカンチョウ醤油は、江戸時代より醤油醸造が盛んなこの土地で、藩政期から築き上げた醸造技術と、厳選した原料にて造られ、コクのある「まろやかな味」が得られます。

加賀料理や、卓越した料理人と共に造り上げたこの味は、金沢を中心とした北陸地方の料理職人さんに愛用され、和食、洋食、中華、家庭料理、専門料理、何れにおいても素材の味を引き立て、おいしく仕上げます。

五大名産地の一つ
380年の歴史を持つ伝統の味

醤油の五大名産地は野田・銚子・龍野・小豆島・大野といわれています。その中でも大野(金沢の西端)の醤油は、独自の発展を遂げ、今日に至りました。

加賀藩・三代藩主、前田利常の命により元和年間(1615~1623)から醤油醸造が始まり、最盛期は60件以上の醤油醸造業者があり、現在も20件以上続いています。



こんな料理に最適
こだわりのまろやかさで、至福の味に

■お刺身、冷や奴に

繊細な味のお刺身や冷や奴。海の幸・山の幸をふんだんに使った加賀料理と共に発展した「うまうちしょうゆ」なら、素材の味を生かしつつ、さらに美味しさを引き立てます。

■肉じゃが、おでん、だしと一緒に

煮物をおいしく味付けする決め手はしょうゆです。味わいのある「うまうちしょうゆ」なら、誰でも手軽においしい家庭の味が得られます。また、だしを使う和食では、鰹・昆布からの旨味をさらに引き立て、深みのある最高の味に仕上がります。

■煮魚、醤油漬けに

甘味と旨味を持ち合わせている、「うまうちしょうゆ」を使えば、他の調味料を加えなくても、手軽においしく仕上がります。

■プロの料理に

お店の特徴を決定づける『たれ』。「うまうちしょうゆ」を使えば、うま味が強く奥深い『絶品のたれ』に仕上がります。そして、おいしい醤油ラーメンは、だし以上に醤油が決め手。「うまうちしょうゆ」を使えば、スープのコクとうま味を引き立たせ、おいしいラーメンに仕上がります。



加賀藩の特産物の一つ
歴史と文化に裏付けられる大野醤油

大野醤油の歴史は、元和年間(1615~1623)に金沢の西、大野の住人・直江屋伊兵衛が、藩主の命によって紀州湯浅の醸造法を学び、これを導入して醤油の醸造を行ったことに始まります。

江戸時代の金沢は全国でも屈指の大都市でした。そんな中、大野で醤油醸造が行われるようになったのには理由があります。

加賀百万石の城下町・金沢という大消費地を持つこと。北前船が寄港し、日本海沿岸の要港として、古くから開発されていた大野港の機能。さらに醸造に適した湿潤な気候と、白山から豊富に流れてくる伏流水に恵まれたことによって、大野は加賀藩の醤油醸造の主産地となったのです。

以来、藩の保護と優良な自然条件のもとに、大野は醤油産地として発展し、「大野醤油」は、加賀藩の特産物の一つとなりました。





カンチョウ醤油・味噌
お問い合わせ、ご注文は、
<https://www.awacho.co.jp/>

あわちよう
栗長醤油株式会社
〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目ハ-38
© TEL: 076-267-0260, FAX: 076-267-6056
© e-mail: info@awacho.co.jp

厳選された丸大豆がくれる味と香り

限定製造の特別品は大豆をまるごと使用した特別の風味

丸大豆しょうゆは、大豆をまるごと使用したしょうゆです。一般的なしょうゆよりも、まろやかな味と香りが楽しめます。

醤油の五大名産地は野田・銚子・龍野・小豆島・大野といわれています。その中でも大野（金沢の西端）の醤油は、独自の発展を遂げ、今日に至りました。

大野醤油のブランド『カンチョウ醤油』は、江戸時代より醤油醸造が盛んなこの土地で、藩政期から築き上げた醸造技術と、厳選した原料にて造られています。

コクのある「まろやかな味」の丸大豆醤油は、味にこだわるお客様の至福のアイテムです。



美味
にこだわる

まろやか 丸大豆しょうゆ 醤油の名産地が造る、まろやか醤油

丸大豆ならではの、まろやかな美味しさを追求した、丸大豆しょうゆ。柔らかな香りとまろやかな旨味があり、包み込むようなコクがあります。

厳選された大豆と小麦から生まれる、気品ある香りとまろやか味。糖蜜のコクとほのかな甘味で、さらなるまろやかさに仕上げました。

- カンチョウ まろやか 丸大豆しょうゆ
- 原材料：大豆、小麦、食塩、砂糖、糖蜜、アルコール
- 荷姿：1L ペットボトル
- 標準価格：1120 円(税抜 1037 円)



贅沢な丸大豆しょうゆは、
贅沢なおいしさを恵む

まろ
やか

素材
にこだわる

丸大豆醤油 じゃぽん 国産原料を厳選した、こだわり醤油

国産大豆、国産小麦、国産塩の国産原料だけで醸造されたこだわりの逸品。塩カドのない上品な味で、大豆・小麦・塩から得られる素材の旨さがあります。

まるごと使用した加賀の大豆、厳選された国産の小麦、ミネラル豊富な能登の食塩、名峰白山水系の伏流水から醸し出される味は日本の心。

- カンチョウ 国産丸大豆醤油 じゃぽん
- 原材料：大豆、小麦、食塩、アルコール
- 荷姿：1L ペットボトル
- 標準価格：1216 円(税抜 1126 円)



国産野菜は、
国産原料し
ょうゆで



あわちよう
栗長醤油株式会社
<https://www.awacho.co.jp/>

〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目ハ-38
◎ TEL:076-267-0260, FAX:076-267-6056
◎ e-mail:info@awacho.co.jp

まろやか 丸大豆しょうゆ

丸大豆のまろやかな美味しさを追求した、贅沢な醤油。

厳選された大豆と小麦から生まれる、気品ある香りとまろやか味。糖蜜のコクとほのかな甘味で、さらなるまろやかさに仕上げました。

柔らかな香りとまろやかな旨味があり、包み込むようなコクがあります。

●荷姿：1L PET

トロトロっと脂ののった、最高のマグロのさしみ

お刺身のおいしさを決して邪魔せず、ふんわりと包み込むようなコクを楽しめます。



通販（税込） 1L：1120 円

まぐろのお刺身、贅沢な食事なら、「まろやか丸大豆しょうゆ」

丸大豆醤油 じゃぼん

国産の大豆・小麦・塩の国産原料だけで醸造した逸品。

まるごと使用した加賀の大豆、厳選された国産の小麦、ミネラル豊富な能登の食塩、名峰白山水系の伏流水から醸し出される味は、「日本の心」。

塩カドのない上品な味で、大豆・小麦・塩から得られる素材の旨さがあります。

●荷姿：1L PET

大地の味がじんわりしみ込んだ、根菜の炒め煮

丹精込めて作られた、国産大豆と能登の塩から生まれる旨さが、大地の素材と協奏します。



通販（税込） 1L：1216 円

根菜の炒め煮、こだわりの国産野菜料理なら、「丸大豆醤油 じゃぼん」

カンチョウ醤油 山王 (さんのう)

ほのかな甘味と芳醇な香りで、味も香りも満喫。

風味を大切に料理に最適。醤油のコクをたっぷり味わえる、本醸造こいくち醤油。ほのかな甘さで味を豊かにしてあります。

香りが高く、全体的にシャープな味で、力強いコクがあります。

●荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

じっくり煮込んで味を染み込ませ、とろけるような美味しい角煮

力強いコクと芳醇な香りでお肉のうま味を引き出す醤油です。ステーキ、ラーメンにも◎



通販（税込）1.8L：1003 円

1L：578 円

豚の角煮、醤油の香りを活かした料理なら、「カンチョウ醤油 山王」

カンチョウ醤油 松

まろやかな中にコクを持ち、どんな料理も至福の味に。

新鮮な魚介類などの、ふるさとの味に最適。当社のうまうちしょうゆの代表格。料理にかけるとマイルドに仕上がります。

程良い甘味があり、旨味も強く、マイルドで奥深いコクがあります。

●荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

脂がのってぷりぷりした、おいしい寒ぶりのさしみ

程良い甘味とマイルドで奥深いコクが、おさしみ、お寿司の味を印象づけます。普段の料理にも◎



通販（税込）1.8L：913 円

1L：530 円

寒ブリのお刺身、冷や奴、定番料理なら、「カンチョウ醤油 松」

カンチョウ醤油 竹

口当たりがよく、素材の味を崩さない優しい味。

素材の味を崩したくない、煮物・鍋物などに最適。
口当たりがよく、素材本来の味を引き立たせる醤油。

程良い甘味と旨味があり、素材の持つ味と調和する
コクがあります。

●荷姿:1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

ほくほくのじゃがいもに、肉のうまみが
染み込んだ肉じゃが

野菜や肉のうまさを、程
良いコクと旨味で引き立
たせ、自然な味付けをし
ます。



通販 (税込) 1.8L : 893 円

1L : 518 円

肉じゃが、煮物の一品料理なら、「カンチョウ醤油 竹」

カンチョウ醤油 梅

砂糖少々、この醤油だけでいける便利な醤油。

煮魚はこれだけでおいしく仕上がります。肉や魚の
醤油漬にも最適。塩分はそのまま、しょっぱさを
和らげた醤油。

しょっぱさが無い甘辛な味で、あっさりしたコクが
あります。

●荷姿:1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

甘辛醤油の照りが食欲をそそる、カレ
イの煮付け

飽きのこないコクと甘辛
な味で、何枚でも食べた
くなる美味しさに仕上げ
ます。鯖の煮付けにも
◎



通販 (税込) 1.8L : 829 円

1L : 485 円

カレイの煮付け、甘辛な料理なら、「カンチョウ醤油 梅」

カンチョウ醤油 淡口 松 (うすくち まつ)

美しい色としっかりした味で、調和のとれた美味しさ。

素材の色を生かす会席料理、季節素材料理に最適。
バランスのとれた色・味・香りのうすくち醤油。

強すぎない味・香り・色でありながら、料理にはしっ
かりコクを与えます。

●荷姿:1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

旬の味と季節の彩りが楽しめる、炊き
立ての山菜ご飯

色鮮やかな旬の食材の
特長を生かし、しっかりと
旨味を味付けします。お
吸い物にも◎



通販 (税込) 1.8L : 997 円

1L : 578 円

山菜ご飯、色を美しく見せたい季節料理なら、「カンチョウ醤油 淡口 松」

カンチョウ醤油 淡口 (うすくち)

色の美しさを保ちながら、だしのうま味をさらに演出。

素材の色を生かすだけでなく、うどん・そば・そう
めんに用いるとその味を引立てます。だしとの調和
が最高なうすくち醤油。

だしの旨味を引き出し、程良いコクと甘味で調和を
とります。

●荷姿:1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

たっぷりのだし汁でいただく、あつあつ
の揚げ出し豆腐

かつお・昆布だしのうま
味と色を、十二分に引
き出し、食欲をそそる料
理に。おでん、うどんに
も◎



通販 (税込) 1.8L : 866 円

1L : 514 円

揚げ出し豆腐、かつお・昆布だしを使う和食なら、「カンチョウ醤油 淡口」

カンチョウ つぶ味噌 特選 木桶熟成の濃厚つぶみそ (加賀味噌)

厳選した国産大豆と米を使用し、木桶でじっくり熟成させた米味噌。大豆の粒が残っており、特徴のある美味しさです。

淡赤色のやや辛口の加賀みそで、濃厚な味が特徴。

- 荷姿：1・2kg (袋)
- 4・5・8・10・20kg (ポリ容器・袋)
- 通販 (税込)：1kg・610 円、2kg・1220 円

豆腐となめこの味噌汁、さばのみそ煮におすすめ!



カンチョウ こし味噌 特選 木桶熟成の濃厚こしみそ (加賀味噌)

つぶ味噌 (特選) を漉したタイプで、みそ汁や、和え物に使うと、なめらかな味になる米味噌。

淡赤色のやや辛口の加賀みそで、濃厚な味が特徴。

- 荷姿：1・2kg (袋)
- 4・5・8・10・20kg (ポリ容器・袋)
- 通販 (税込)：1kg・610 円、2kg・1220 円

あじのぬた、ナスとミョウガのみそ汁、とりみそ鍋に!



カンチョウ つぶ味噌 木桶熟成のさっぱりつぶみそ (加賀味噌)

厳選した国産大豆と米を使用し、木桶でじっくり熟成させた米味噌。大豆の粒が残っており、特徴のある美味しさです。

淡赤色のやや辛口の加賀みそで、さっぱりした味が特徴。

- 荷姿：1・2kg (袋)
- 4・5・8・10・20kg (ポリ容器・袋)
- 通販 (税込)：1kg・580 円、2kg・1160 円

豚ロースの味噌漬け焼き、肉と大根のみそ煮込みに!



カンチョウ こし味噌 木桶熟成のさっぱりこしみそ (加賀味噌)

つぶ味噌を漉したタイプで、みそ汁や、和え物に使うと、なめらかな味になる米味噌。

淡赤色のやや辛口の加賀みそで、さっぱりした味が特徴。

- 荷姿：1・2kg (袋)
- 4・5・8・10・20kg (ポリ容器・袋)
- 通販 (税込)：1kg・580 円、2kg・1160 円

魚のみそ漬け、ねぎ味噌、ゴマ味噌炒めに!



光寿司酢 (ひかり) 甘酸っぱい寿司酢。

一般のお酢とは違ったあじわいがあり、一度使うと癖になる味。

塩は加えず甘味料をバランスよく調合したお酢で、甘酸っぱさが絶妙。

- 荷姿：1L PET、1.8L びん
- 通販 (税込)：1.8L・567 円、1L・349 円



お寿司はもちろん、らっきょう漬け、かに酢にも最適!

カンチョウ醤油 福寿 (ふくじゅ) コク、旨味、濃厚感、縁の下の力持ち。

うま味・コク・色が強く、焼肉・焼き鳥・蒲焼のたれ・蕎麦・めんつゆなど濃厚に仕上げたいときに最適。

後にひく強い旨味をもち、重厚なコクでインパクトを与えます。

- 荷姿：1.8L びん
- 9・18L ポリ缶、18L キュービテナー
- 業務用販売のみ

うなぎのたれ、そばつゆ、秘伝のたれを作りに!



ラーメン味噌 みそラーメン専用味噌だれ。

口当たりがまろやかなこし味噌に、バターとエキスを配合。秘伝のみそダレで、コクのある味噌ラーメンに仕上がります。

鶏ガラや野菜などを使った特製スープと合わせれば、最高のみそラーメンに。

- 荷姿：5・10kg (ポリ容器)
- 業務用販売のみ

常連さんに定番の味噌ラーメンに!



栗長のしょうゆ・みそ・調味料

明治40年の創業以来、ご家庭はもちろん、業務用として和食・洋食・中華料理店、うどん・そば・ラーメン・寿司・焼肉などの専門店。料亭や割烹、加工食品業などあらゆるプロの方々にご愛用頂いております。加賀料理や卓越した料理人と共に造り上げた商品です。

こだわり まろやか 丸大豆しょうゆ

丸大豆のまろやかな美味しさを追求した、贅沢な醤油。
丸大豆の風味を糖蜜のコクとほのかな甘味で、さらなるまろやかさに仕上げました。

荷姿：1L PET

国産原料 丸大豆醤油 じゃぼん

国産の大豆・小麦・塩の国産原料だけで醸造した醤油。
加賀の大豆、国産の小麦、能登の食塩から醸し出される味は、日本の心。

荷姿：1L PET

風味芳醇 カンチョウ醤油 山王 (さんのう)

ほのかな甘味と芳醇な香りで、味も香りも満喫。
風味を大切にする料理に最適。醤油のコクと芳醇な香りをたっぷり味わえる本醸造醤油。

荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

マイルド カンチョウ醤油 松

まろやかな中にコクを持ち、どんな料理も至福の味に。
新鮮な魚介類などの、ふるさとの味に最適。程良い甘味があり、旨味も強く、マイルドで奥深いコクがあります。

荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

素材ひきたて カンチョウ醤油 竹

口当たりがよく、素材の味を崩さない優しい味。
素材の味を崩したくない、煮物・鍋物などに最適。素材本来の味を引き立たせる醤油。

荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

あっさり甘口 カンチョウ醤油 梅

砂糖少々料理は、この醤油だけでいける便利な醤油。
煮魚はこれだけでおいしく仕上がります。肉や魚の醤油漬けにも最適なしょっぱさを和らげた醤油。

荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

色彩調和 カンチョウ醤油 淡口 松

美しい色としっかりした味で、調和のとれた美味しさ。
素材の色を生かす会席料理、季節素材料理に最適。バランスのとれた色・味・香りのうすくち醤油。

荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

だし調和 カンチョウ醤油 淡口

色の美しさを保ちながら、だしのうま味をさらに演出。
素材の色を生かすだけでなく、うどん・そば・そうめん用にとその味を引立てます。

荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

米麹みそ カンチョウ つぶ味噌 特選

木桶熟成の濃厚つぶみそ。
淡赤色のやや辛口の加賀みそで、濃厚な味が特徴。厳選した国産大豆と米を使用し、じっくり熟成させた米味噌。
荷姿：1・2kg (袋)、4・5・8・10・20kg (ポリ容器・袋)

米麹みそ カンチョウ こし味噌 特選

木桶熟成の濃厚こしみそ。
つぶ味噌（特選）を漉したタイプで、みそ汁に使うとなめらかな味になる加賀味噌。
荷姿：1・2kg (袋)、4・5・8・10・20kg (ポリ容器・袋)

米麹みそ カンチョウ つぶ味噌

木桶熟成のさっぱりつぶみそ。
淡赤色のやや辛口の加賀みそで、さっぱりした味が特徴。厳選した国産大豆と米を使用し、木桶で熟成させた米味噌。
荷姿：1・2kg (袋)、4・5・8・10・20kg (ポリ容器・袋)

米麹みそ カンチョウ こし味噌

木桶熟成のさっぱりこしみそ。
つぶ味噌を漉したタイプで、みそ汁に使うとなめらかな味になる加賀味噌。
荷姿：1・2kg (袋)、4・5・8・10・20kg (ポリ容器・袋)

すし酢 光寿司酢 (ひかり)

甘味料をバランスよく調合した、甘酸っぱい寿司酢。
一般のお酢とは違ったあじわいがあり、一度使うと癖になる味。お寿司はもちろん、らっきょう漬け、かに酢にも最適。
荷姿：1L PET、1.8L びん

業務用 カンチョウ醤油 福寿 (ふくじゅ)

コク、旨味、濃厚感、縁の下の力持ち。
うま味・コク・色が強く、焼肉・焼き鳥・蒲焼きのたれ・蕎麦・めんつゆなど濃厚に仕上げたいときに最適。
荷姿：1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

業務用 カンチョウ ラーメン味噌

エキスが調合してある、みそラーメン専用味噌。
口当たりがまろやかなこし味噌に、バターとエキスを配合。コクのあるみそラーメンに仕上がります。
荷姿：5・10kg (ポリ容器)

商品は上記以外にもございます。
お問い合わせ・ご注文は



あわちょう
栗長醤油株式会社
<https://www.awacho.co.jp/>

〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目ハ-38
◎ TEL : 076-267-0260, FAX : 076-267-6056
◎ e-mail : info@awacho.co.jp

大野紫 おおのむらさき

天然醸造・伝統製法しょうゆ

江戸時代の伝統製法を復刻。

お米を使った、金沢・大野町独自の甘口醤油。

限定販売のこだわり品！

大野醤油が一年に一度だけ仕込む、天然醸造の丸大豆醤油。

醤油そのものを舐めても飽きないうまさは、かけ醤油として、刺身醤油として最高の逸品。もちろんどんな料理でも合います。

加賀の丸大豆、国産の小麦、能登の食塩、石川県産コシヒカリで仕込んだ、ナチュラルな旨味とまろやかな甘味の「うまくち醤油」。

自然の甘味

自然の甘味を出すため、普通の醤油では使わない、お米(米麴)を使います。

大野紫は、お米を麴菌で米麴とし、発酵中の醤油もろみに加えます。これが微生物の力で分解され、砂糖や甘味料を使わなくてもお米独特のナチュラルな甘味をもたらします。

天然醸造

深みのあるコクを出すため、自然の気候で醸造します。

人工的な温度調整は行わず、四季の変化に合わせて発酵させます。醤油の匠が丹念に糺入れし、常に最適な発酵状態を造り上げ、言葉に表せないコクを造り出します。

国産原料

かつての味を再現するため、全て国産原料にて仕込みます。

原料は全て国産品を使用。さらに金沢市近郊の物を使いました。大豆は加賀産、小麦は国内産、塩は能登の食塩、米は石川県産コシヒカリ、水は白山水系の伏流水。

丁寧な仕上げ

伝統の風味を守るため、手間を掛けてじっくり仕上げます。

大野紫の醤油のもろみは、ゆっくり少しずつ搾り、雑味の少ないさっぱりした味に仕上げます。火入(加熱)は大釜でゆっくりと加熱し、芳醇な香りと綺麗な紫色に仕上げます。

大野醤油の伝統製法

江戸時代の独自製法は、二つの加賀藩統制品から生まれました。

金沢市大野町は、江戸時代からの醤油の名産地ですが、加賀味噌の産地でもありました。当時から現在に至るまで、金沢では甘口の醤油が好まれています。

味噌が米麴の割合で甘辛さを調節できる事に、江戸時代の醸造職人がヒントを得、しょうゆ造りにこの手法を応用しました。これが大野紫の始まりです。

- ①種麴 代々受け継がれてきた、大野醤油伝統の麴菌を使用。
- ②醸造 自然の気候に合わせた醸造を、醤油の匠が手助けする。
- ③米麴 もろみの醗酵中期に米麴を加え、さらに熟成醗酵させる。
- ④搾り 手間暇を惜しまず、丁寧にゆっくりと搾る。
- ⑤火入 大釜でゆっくりと加熱し、伝統の味・香り・色に仕上げる。

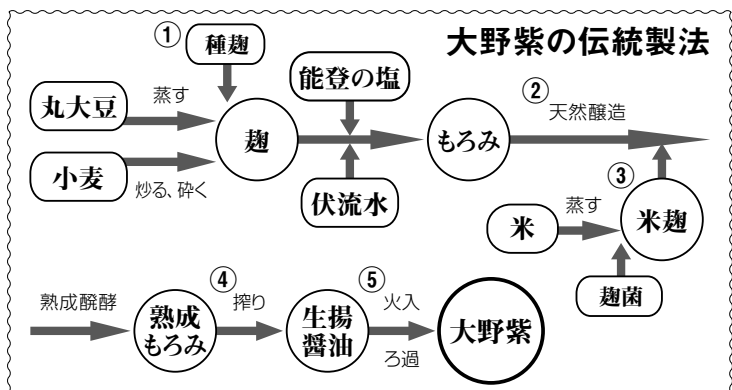


- 価格：1,458 円 (税抜 1,350 円)
- 荷姿：300ml 角瓶 (特製紙筒入り)
- 原材料：大豆、小麦、食塩、米 (全て国産原料)

大野紫は、本数限定の商品です。毎年 10 月 1 日から販売！在庫がなくなり次第販売終了となります。

醤油の名産地「金沢・大野」が造る逸品
独自の伝統製法で、
年に一度の限定品。
甘味を引き出す、

醤油と味噌、二つの特産品を持つ金沢・大野ならではの醸造法で大野紫は造られています。



栗長のしょうゆ・みそ・調味料

明治40年の創業以来、ご家庭はもちろん、業務用として和食・洋食・中華料理店、うどん・そば・ラーメン・寿司・焼肉などの専門店。料亭や割烹、加工食品業などあらゆるプロの方々にご愛用頂いております。加賀料理や卓越した料理人と共に造り上げた商品です。

こだわり まろやか 丸大豆しょうゆ

丸大豆のまろやかな美味しさを追求した、贅沢な醤油。
丸大豆の風味を糖蜜のコクとほのかな甘味で、さらなるまろやかさに仕上げました。

荷姿：1L PET

国産原料 丸大豆醤油 じゃぼん

国産の大豆・小麦・塩の国産原料だけで醸造した醤油。
加賀の大豆、国産の小麦、能登の食塩から醸し出される味は、日本の心。

荷姿：1L PET

風味芳醇 カンチョウ醤油 山王 (さんのう)

ほのかな甘味と芳醇な香りで、味も香りも満喫。
風味を大切にする料理に最適。醤油のコクと芳醇な香りをたっぷり味わえる本醸造醤油。

荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

マイルド カンチョウ醤油 松

まろやかな中にコクを持ち、どんな料理も至福の味に。
新鮮な魚介類などの、ふるさとの味に最適。程良い甘味があり、旨味も強く、マイルドで奥深いコクがあります。

荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

素材ひきたて カンチョウ醤油 竹

口当たりがよく、素材の味を崩さない優しい味。
素材の味を崩したくない、煮物・鍋物などに最適。素材本来の味を引き立たせる醤油。

荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

あっさり甘口 カンチョウ醤油 梅

砂糖少々料理は、この醤油だけでいける便利な醤油。
煮魚はこれだけでおいしく仕上がります。肉や魚の醤油漬けにも最適なしょっぱさを和らげた醤油。

荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

色彩調和 カンチョウ醤油 淡口 松

美しい色としっかりした味で、調和のとれた美味しさ。
素材の色を生かす会席料理、季節素材料理に最適。バランスのとれた色・味・香りのうすくち醤油。

荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

だし調和 カンチョウ醤油 淡口

色の美しさを保ちながら、だしのうま味をさらに演出。
素材の色を生かすだけでなく、うどん・そば・そうめん用にとその味を引立てます。

荷姿：1L PET、1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

米麹みそ カンチョウ つぶ味噌 特選

木桶熟成の濃厚つぶみそ。
淡赤色のやや辛口の加賀みそで、濃厚な味が特徴。厳選した国産大豆と米を使用し、じっくり熟成させた米味噌。
荷姿：1・2kg (袋)、4・5・8・10・20kg (ポリ容器・袋)

米麹みそ カンチョウ こし味噌 特選

木桶熟成の濃厚こしみそ。
つぶ味噌（特選）を漉したタイプで、みそ汁に使うとなめらかな味になる加賀味噌。
荷姿：1・2kg (袋)、4・5・8・10・20kg (ポリ容器・袋)

米麹みそ カンチョウ つぶ味噌

木桶熟成のさっぱりつぶみそ。
淡赤色のやや辛口の加賀みそで、さっぱりした味が特徴。厳選した国産大豆と米を使用し、木桶で熟成させた米味噌。
荷姿：1・2kg (袋)、4・5・8・10・20kg (ポリ容器・袋)

米麹みそ カンチョウ こし味噌

木桶熟成のさっぱりこしみそ。
つぶ味噌を漉したタイプで、みそ汁に使うとなめらかな味になる加賀味噌。
荷姿：1・2kg (袋)、4・5・8・10・20kg (ポリ容器・袋)

すし酢 光寿司酢 (ひかり)

甘味料をバランスよく調合した、甘酸っぱい寿司酢。
一般のお酢とは違ったあじわいがあり、一度使うと癖になる味。お寿司はもちろん、らっきょう漬け、かに酢にも最適。
荷姿：1L PET、1.8L びん

業務用 カンチョウ醤油 福寿 (ふくじゅ)

コク、旨味、濃厚感、縁の下の力持ち。
うま味・コク・色が強く、焼肉・焼き鳥・蒲焼きのたれ・蕎麦・めんつゆなど濃厚に仕上げたいときに最適。
荷姿：1.8L びん、9・18L ポリ缶、18L キュービテナー

業務用 カンチョウ ラーメン味噌

エキスが調合してある、みそラーメン専用味噌。
口当たりがまろやかなこし味噌に、バターとエキスを配合。コクのあるみそラーメンに仕上がります。
荷姿：5・10kg (ポリ容器)

商品は上記以外にもございます。
お問い合わせ・ご注文は



あわちょう
栗長醤油株式会社
<https://www.awacho.co.jp/>

〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目ハ-38
◎ TEL : 076-267-0260, FAX : 076-267-6056
◎ e-mail : info@awacho.co.jp