こだわり丸大豆

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。

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」

通販（税込）　1L：1120 円

国産原料丸大豆

丸大豆醤油 じゃぽん

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。

根菜の炒め煮、こだわりの国産野菜料理なら、「丸大豆醤油　じゃぽん」

通販（税込）　1L：1216 円

風味芳醇こいくち

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◎

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」

通販（税込）1.8L：1003 円　1L：578 円

コクありマイルド

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。当社のうまく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◎

寒ブリのお刺身、冷や奴、定番料理なら、「カンチョウ醤油　松」

通販（税込）1.8L：913 円　1L：530 円

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
粟長醤油株式会社

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。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。

肉じゃが、煮物の一品料理なら、「カンチョウ醤油　竹」

通販 (税込) 1.8L：893 円　1L：518 円

あっさり甘口

カンチョウ醤油 梅

砂糖少々の料理は、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。塩分はそのままで、しょっぱさを和らげた醤油。

しょっぱさがない甘辛な味で、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◎

カレイの煮付け、甘辛な料理なら、「カンチョウ醤油　梅」

通販 (税込) 1.8L：829 円　1L：485 円

色彩調和うすくち

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◎

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」

通販 (税込) 1.8L：997 円　1L：578 円

だし調和うすくち

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◎

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」

通販 (税込) 1.8L：866 円　1L：514 円

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

粟長醤油株式会社

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。

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!

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
粟長醤油株式会社

粟長のしょうゆ・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 じゃぽん

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

砂糖少々の料理は、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・そうめんに用いる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

カンチョウ醤油

粟長（あわちょう）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