

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。



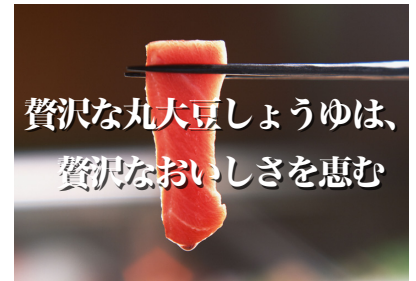
美味
にこだわる

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：1209 円(税抜 1119 円)



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：1312 円(税抜 1215 円)



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