

大野紫 おおのむらさき

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、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」。

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。

うまくち

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、お米を麹菌で米麴とし、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、ゆっくり少しづつ搾り、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種麹 代々受け継がれてきた、大野醤油伝統の麹菌を使用。
- 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 もろみの醸造中期に米麴を加え、さらに熟成醸酵させる。
- 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：1,350円(税抜)
- 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。

