

カンチョウ醤油は、 金沢のうまうちしょうゆ

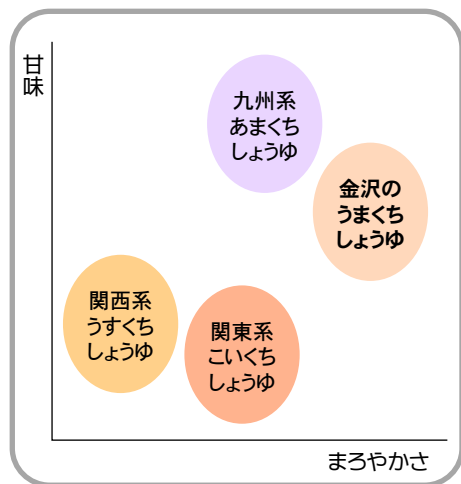


金沢のうまうちしょうゆとは
おいしさを使い易さを追求した調味料

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