

創業109年を誇る調味料メーカーが、料理の幅を広げる新商品を開発
麹菌、酵母、乳酸菌を自然に摂れる！醤油の香りと味わいが凝縮された調味料

「醤油もろみ」

2020年9月11日(金)より販売開始

<https://www.yamato-soysauce-miso.co.jp>

発酵食メーカーとして味噌・醤油・甘酒・魚醤などの製造を手がける株式会社ヤマト醤油味噌(本社：石川県金沢市、代表取締役：山本 晴一)は、麹菌、酵母、乳酸菌の3つ全てを摂ることができるペースト状の調味料「醤油もろみ」の販売を、2020年9月11日(金)より開始いたします。



販売ページ：<https://shop.yamato-soysauce-miso.co.jp/fs/yamato/142581>

醤油もろみとは、醤油（液体）と醤油かす（固形分）を分離する前のもので、いわば醤油の素です。従来の醤油に比べ濃厚で芳醇な香味を誇りますが、保存や衛生管理の困難さから、これまで商品化することができませんでした。しかし今回のコロナ禍において研究開発に時間を費やし、食感の改善をはじめ、新たな殺菌技術の活用や保存性の高いボトルの採用により商品化に成功。醤油職人だけが知っていた味と香りを、日本全国の方にお届けできるようになりました。ペースト状でどんな料理にも合わせやすい醤油もろみは、料理の幅を大きく広げます。

また醤油もろみは、麹菌、酵母、乳酸菌の3つ全てを、食事から自然に摂れる発酵食品です。なお、本品は加熱殺菌済みです。加熱殺菌された状態の菌体を食べることもヤマト醤油味噌ではおすすめしています。

今後も食を通してみなさまの生活をお支えできるよう、魅力的な商品や情報をお届けしてまいります。

■醤油もろみ 商品概要



醤油もろみ
価格：540円/200g（税込）

醤油の香りと味わいが凝縮された、新しい調味料です。じっくり発酵・熟成した醤油もろみを裏ごしし、お漬物やスープ、鍋物にも使いやすいペースト状に仕上げました。容器には少量から使いやすいソフトボトルを採用。また醤油もろみからは、麹菌、酵母、乳酸菌の3つの菌を自然に摂ることができます。創業109年の調味料メーカーが贈る、新しい調味料をぜひお楽しみください。

かける・ちょい足し



寿司にトッピング

漬ける



キュウリにまぶして

仕上げの味付けに



鶏肉の炒めものなどにも

■“発酵食美人食堂”では、醤油もろみを使ったメニューを提供

ヤマト醤油味噌が運営する会員制食堂です。金沢の旬の食材を使った糀料理をお楽しみいただけます。



発酵食美人ランチ

価格：1,500円(税込)

販売期間：2020年9月1日～2020年9月30日

糀料理と『もちもち』の寝かせ玄米、季節の実沢山のお味噌汁など、酵素が活かしている糀を使ったランチです。

※事前予約制※

TEL：076-266-8500（受付10:00～17:00）

営業時間：11:30～14:30（L.O.13:30）

定休日：水曜、年末年始

■株式会社ヤマト醤油味噌について

「ヤマト（YAMATO）の商品（モノ）が良い！」と世界中から御指名買いただけるような良質な商品を製造する会社である。この実現のために、皆が毎日真剣に仕事に向き合っています。日本人の知恵の塊である「日本型食生活＝一汁一菜に一糀」を大切にして次の世代にも受け継いでいってほしい。ここ「金沢」という素晴らしい食文化を持つ土地・風土に育てられた我々が出来る、小さな恩返しではないかと感じております。



■会社概要

会社名：株式会社ヤマト醤油味噌（代表取締役：山本 晴一）

電話番号：076-268-1248（直営店 076-268-5289）

所在地：石川県金沢市大野町4丁目イ170番地

営業時間：9時～17時（直営店 10時～17時）

定休日：土日祝（直営店 毎週水曜日定休）



<本社直売所：ひしほ蔵>