



ママなんちゃんの

食べたく

シリーズ第 56 弾



木桶で仕込んだ醤油をせんべいで食べ比べ!

弓削多さんの醤油は
納豆にもピッタリ!
下仁田納豆でも販売中!



内容量
150g

埼玉県坂戸市・大正2年創業

弓削多醤油

木桶仕込み 醤油 使用

大正12年創業し、代々100年以上醤油造りをされています。

現在4代目となる弓削多洋一さんは、「醤油は食品なので安心して口に入れられるものでなくてはいけない、醤油は調味料なのでうまくなければ意味がない。」との考えのもと、日本初、火入れ・濾過なし醤油を販売するなど、精力的に醤油造りに取り組んでおられます。

弓削多醤油HP→



しろたまりは
お料理にも
使ってみてね!



内容量
140g

愛知県碧南市・大正初期創業

日東醸造

木桶仕込み しろたまり 使用

醤油は大豆、小麦、塩を使って造りますが、日東醸造さんの「しろたまり」は大豆を使用していないので、法律上は「しょうゆ」と表記できません。

ただ、大豆を使用しないこと以外、製造方法は白醤油と全く同じです。こうして造られるしろたまりは、料理の色がキレイに仕上がる、味がまろかやになるなどあってプロの料理人から一般家庭まで利用者が増えてきています。

日東醸造HP→



ママなんちゃん
おススメ納豆付



と

セットで **1,296** (税込) 円
(本体価格: 1,200円)

予約締切は8月20日(水) 販売は8月26日(火)から 下仁田納豆売店にて
ご予約は、☎:0274-82-6166/ Fax:0274-82-2409まで