

New

糴しょうゆ

KOJI SHOYU

soy sauce
sweetened by malted rice



自社米農場 Our rice farm

糴しょうゆは、栽培期間中、農薬・化学肥料を使用せずに熊本で栽培した大豆と小麦を使用。1年以上熟成させた諸味に、自社農場米（栽培期間中、農薬・化学肥料不使用）を使った自社製米麴を贅沢に仕込み、二段熟成させました。糖類、甘味料などは一切使用せず、米麴の自然な甘みで、旨味と甘みのバランスのとれたまろやかな味わいに仕上がりました。

KOJI SHOYU is made from soybeans and wheat grown in Kumamoto without using any pesticides or chemical fertilizers during the cultivation period. Over-one-year aged moromi is brewed with our special rice malt made using rice from our own farm (no pesticides or chemical fertilizers used during the cultivation period), meaning that it has been aged in two stages in total. The natural sweetness of the rice malt gives soy sauce a mild taste with a good balance of flavor and sweetness without adding any sugar or sweeteners.

🍴 おすすめのお召し上がり方 Suggested Serving 🍴

やさしい甘さで焼きおにぎりや煮卵におすすめ。
カプレーゼや、生野菜、焼いた野菜、ローストビーフにも合います。

Its gentle sweetness makes it perfect for seasoning grilled rice balls and boiled eggs.
It also goes well with caprese salad, raw or grilled vegetables and roast beef.

レシピイメージ Recipe Images



New

十年熟成醤油「阿波屋」

10-year-aged Soy Sauce "AWAYA"



大豆農場 soybean farm

十年熟成醤油「阿波屋」は、栽培期間中、農薬・化学肥料を使用せずに栽培した熊本県産の大豆・小麦を使用してつくりあげました。10年熟成された深いコクとまろやかな旨み、豊かな香りをお楽しみください。

Ten-year-aged Soy Sauce AWAYA is made from whole soybeans and wheat grown in Kumamoto without using any pesticides or chemical fertilizers during the cultivation period. It is carefully fermented and matured over ten years to bring out the mellow aroma and rich flavor.

🍴 おすすめのお召し上がり方 Suggested Serving 🍴

鯛の刺身やホタテのカルパッチョ、牛肉のたたきともおいしくお召し上がりいただけます。香りが高いお醤油なので、焼いた鶏肉や焼き魚の仕上げに刷毛で塗ったり、数滴たらず使い方がベストです。

It is delicious with sea bream sashimi, scallop carpaccio, and beef tataki. This soy sauce has a strong aroma, so it's best to use it as a finishing touch on grilled chicken or fish, either by brushing it on or by adding a few drops.

レシピイメージ Recipe Images



ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

松合食品株式会社

MATSUAI FOOD CO., LTD.

醤油アーモンド

Five-year-aged Soy Sauce Almonds



ミネラルやビタミンが豊富なアーモンドに、弊社自慢の五年熟成丸大豆醤油をコーティング。五年熟成丸大豆醤油は、栽培期間中、農薬や化学肥料を使わずに育てた熊本県産大豆・小麦という希少な原材料をもとに、徹底した管理の下、5年の歳月をかけて熟成させました。

Almonds rich in minerals and vitamins are coated with our premium five-year-aged soy sauce. The five-year-aged soy sauce is made from rare Kumamoto soybeans and wheat grown without using any pesticides or chemical fertilizers during the cultivation period, and matured for five years using traditional brewing techniques.

🍴 | おすすめのお召し上がり方 Suggested Serving | 🍴

ワインやビールなどのお酒のおつまみ、小腹のすいたときのスナックに、お子様のおやつに。砕いてサラダにのせても美味しく召し上がれます。

They are good as an appetizer with wine or sake, as a snack when you are a little hungry, or as a snack for children. It's also delicious crushed and sprinkled on salads.

レシピイメージ Recipe Images



天然醸造丸大豆しょうゆ

Naturally Brewed Marudaizu Soy Sauce



原材料の大豆・小麦は熊本産の栽培期間中農薬や化学肥料を使わずに栽培したものを使用。1年以上かけてじっくりと発酵・熟成することにより、芳醇な香りと深みのある旨味を引き出した濃口丸大豆しょうゆです。

The ingredients, whole soybeans and wheat, are grown in Kumamoto without using any pesticides or chemical fertilizers during the cultivation period, and are carefully fermented and aged over a year to bring out the mellow aroma and rich flavor.

🍷 おすすめのお召し上がり方 Suggested Serving 🍷

刺身、ステーキなどのお肉料理。オリーブオイルやごま油と一緒にサラダのドレッシングとして、煮込み料理の隠し味としてお使いいただけます。また、バニラアイスにかけると、キャラメルのような濃厚なお味をお楽しみいただけます。

Ideal for putting on sashimi and steak. It can be used as a salad dressing with olive oil or sesame oil, or as a secret ingredient in stew dishes. With vanilla ice cream, it gives a buttery caramel-like flavor.

レシピイメージ Recipe Images



ヤマア味蔵 醤油 酢 醸造元
ヤマア 松合食品株式会社

〒869-3472
熊本県宇城市不知火町松合188
<https://www.matsuai.co.jp/>

MATSUAI FOOD CO., LTD.

188 Matsuai, Shiranui-machi, Uki-shi,
Kumamoto, Japan 869-3472
<https://www.matsuai.co.jp/>