

日	月	火	水	木	金	土
1 店休日	2 カナモトのキムチ	3 野菜・果物 8%OFF ザクセンパン 大豆工房みや豆腐	4 秋川牧園卵 けやきベーカリー 大多摩ハム	5	6 秋川牧園卵	7 野菜・果物 8%OFF 早志さんの卵
8 店休日	9 カナモトのキムチ	10 野菜・果物 8%OFF ザクセンパン 大豆工房みや豆腐	11 秋川牧園卵 けやきベーカリー 大多摩ハム	12 ポイント 5倍DAY 大豆工房みや豆腐	13 秋川牧園卵	14 野菜・果物 8%OFF 早志さんの卵
15 店休日	16 リマ・アサハ・ナチュレル 化粧品キャンペーン 9/30まで カナモトのキムチ	17 野菜・果物 8%OFF ザクセンパン 大豆工房みや豆腐	18 秋川牧園卵 けやきベーカリー	19 お菓子 5%OFF 大多摩ハム	20 秋川牧園卵	21 野菜・果物 8%OFF 早志さんの卵
22 店休日	23 カナモトのキムチ	24 野菜・果物 8%OFF ザクセンパン 大豆工房みや豆腐	25 秋川牧園卵 けやきベーカリー	26 大多摩ハム 大豆工房みや豆腐	27 リマ・ナチュレル 美容部員さん 来店します! 秋川牧園卵	28 野菜・果物 8%OFF 早志さんの卵
29 店休日	30 カナモトのキムチ	リマ・アサハ・ナチュレル 化粧品キャンペーン 最終日				

期間中お好きなタイミングでお得にお買い物!

5%OFFお買い物券ご利用ください!

配布期間 9/2(月)~9/7(土)

利用期間 9/23(月)~9/28(土)

配布期間中にお買い物されたお客様に
利用期間に5%引きでお買い物できる券を差し上げます!

取り置き商品も対象となります!!

※季節のご予約品・けやきベーカリー・酒類・書籍等、一部除外品がございます。

(1回のみ使用可、割引の併用不可、一部除外品あり)

※ご利用は現金でのお支払いのみとなります

お買い物券ご利用の場合は必ず会計前にご提示下さい。

※会計後になりますとご利用できない場合がございます。

お菓子5%OFF♪
9/19(木)

リマ・ナチュレル
アサハ化粧品 ナチュレル化粧品
10%OFF
9/16(月)~30(月)まで
9/27(金)リマ・ナチュレル美容部員さん
来店します!



醤油のおはなし

しょうゆは毎日の食卓に欠かせない調味料のひとつです。
様々な場所で数多くの醤油が販売されていますが、原材料や熟成方法、熟成期間も様々です。

どの醤油も基本の原材料は大豆・小麦・塩の3つです。大豆はうま味の素となり、小麦は甘味や香りを作り、食塩は雑菌から守り、ゆっくり醸造させるために欠かせません。しょうゆ作りには昔からの作り方で手をかけ、時間をかけて作る本醸造方式、アミノ酸液や酵素分解調味液を加えて短い時間でできあがる混合本醸造方式や混合方式があります。

しょうゆの作り方

*大豆を蒸す
*小麦粉を炒つてくださく
2つを混ぜる

種麴を加える

麴に塩をいれる

発酵熟成
(もろみに
なります)

⇒

⇒

火入れ
(微生物を失活させ
て色を整えます)

⇒

完成



人工的に温度を調節できる環境で6ヶ月程度、自然の温度管理で1~2年熟成させます。アミノ酸液等を加えればもっと早くできあがります。

しょうゆの種類

塩分 17~18% 18~19%

白 淡口

大豆が少なめ
素材を生かす

16~17%

濃口

一般的な醤油の
8割がこれ。
万能タイプ

12~15%

再仕込

熟成期間が長く
バランス良く
濃厚

16~17%

溜

大豆の割合が
多く、色が濃い
とろみと独特の香り

現在販売されている醤油では、原料の大豆のほとんどと小麦・食塩の8割が外国産になっています。また脱脂加工大豆を使って安価にできる醤油も多いです。昔ながらの作り方で酵素の力によって、うまみ、香りが醸し出され、安全で美味しい醤油は貴重です。有機の里では本醸造で作られた醤油のみを扱っています。丁寧に作られた醤油はそれだけで美味しいです。ぜひ好みの醤油を見つけて下さい。

人気です!

埼玉のしょうゆ

弓削田醤油

丸大豆しょうゆ

有機しょうゆ

松本醤油商店

はつかい醤油

天保蔵醤油

不動の人気。濃いですが!

原材料が有機で、しかも美味しい!

再仕込みです!

一年仕込み。使いやすい!



有機の里 与野本町店

さいたま市中央区

本町西1-1-17

TEL 048-857-5677

10:00~18:30 (日曜定休)

駐車場 店舗前にあり(2台分)

Instagram

