



食の3重丸



柴沼醤油醸造株式会社

お常陸

茨城県産大豆と小麦のみを原料として、現存する明治初期の蔵の諸味用木桶で約一年かけてゆっくり熟成。

生醤油本来のやわらかな色、すっきりとした味、ふくよかな香り。茨城県で初めて農林水産大臣賞を受賞したお醤油です。

URL : <http://www.shibanuma.com/ohitachi>

～ お客様の声 ～

40代 / 女性 / 評価 : ★★★★★

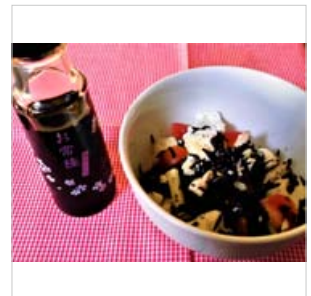
普段使用している醤油より味わいが深くおいしかったです。
4歳の息子に、大好きな豚肉の甘辛炒めを作ったのですが、
息子もいつもに増して良く食べました。



2016.11.22

30代 / 女性 / 評価 : ★★★★★

サラッとして薄味ですが、醤油本来の旨味や香りが強くて美味しかったです。
ひじきと豆腐の和風サラダを作りましたが、オリーブオイルやバルサミコ酢とも良く
合いました。



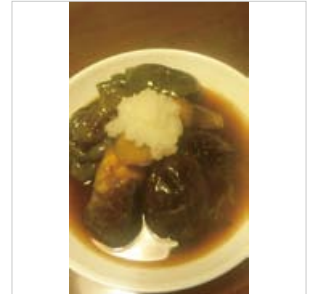
2016.11.19

30代 / 男性 / 評価: ★★★★★

「お常陸」はコクがあり、味が凝縮された感じで、おいしかったです！煮物や炊き込みご飯などに合うなと思いました！

今回は「ナスの煮浸し」「ひじきと豆の炊き込みご飯」に「お常陸」を使用しました！ナスの旨味と「お常陸」がベストマッチ！

炊き込みご飯は、お米の甘みと旨味を「お常陸」が引き出している感じで、相乗効果抜群でした！

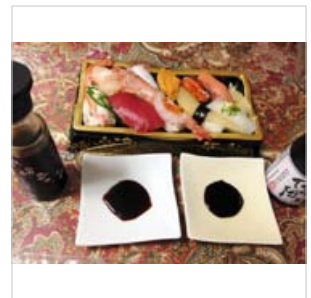


2016.11.14

50代 / 女性 / 評価: ★★★★★

休日のお昼、主人と一緒に自宅で、お寿司で食べ比べてみました。

「お常陸」は、塩気がほどよく、醤油本来の深みのある味で、お寿司によく合いました。



2016.11.13