



醸造元岡本醤油



蔵見学もできます
ぜひお問い合わせください

お問い合わせ

岡本醤油醸造場

☎ 0846-65-2041

〒725-2031 広島県豊田郡大崎上島町東野2577

FAX (0846) 65-2043

URL <http://okamoto-shoyu.com>



岡本醤油醸造場HP
QRコード



岡本醤油醸造場の 昔ながらの醤油づくり

岡本醤油は1932年に瀬戸内海の中央にある大崎上島で創業しました。大崎上島は温暖な瀬戸内海性気候に属しており、船を中心とした物流の要所として古くから栄えてきました。そして干満の差が大きく、干潟を利用した塩作りも盛んに行われてきました。そのため、醤油の原料である良質の大豆、小麦、塩があり、醗酵に適した気候に恵まれており、昔ながらの天然醸造に最適の場所で創業以来ずっと醤油を作り続けています。



愛情を込めて仕込んでます

大崎上島



岡本醤油の前の風景

瀬戸内の豊かな自然の中で美味しく熟成する

瀬戸内海の中央に位置する広島県「大崎上島」は、毎日の生活の中に穏やかな瀬戸内の海を一望できる島です。北は中国山地、南は四国山地に挟まれた瀬戸内海は、年間を通して気温と湿度が安定しています。豊かな自然に恵まれたこの島で今日も美味しい醤油や味噌が生まれます。



かけ醤油
再仕込み熟成3年醤油
内容量:500ml

二年熟成醤油に、もう一度麹を入れて造る“再仕込み醤油”です。普通の醤油に比べて熟成期間も3年と長く、大豆も小麦も2倍使用することから“幻の醤油”といわれています。特に、生揚げ(塩水の代わりに入れる火入れをしていない醤油)も再仕込みの麹も全て国産丸大豆、小麦を使っている醤油は他には無いのでは…。芳醇な味わいを持ちながら、クセのないのが特徴です。

おすすめ料理:
豆腐、刺身、漬物、お返し、など



濃口醤油
本仕込み熟成2年醤油
内容量:1000ml,500ml

瀬戸内海の温暖な環境を生かしながら二年間じっくりと熟成させた醤油は一滴で強い香りが広がる独特の味です。熟成した酸味から押った“生地醤油”を静かに静かに静置させて、蔵から直接お客様の御手元へお届けしています。

おすすめ料理:
煮物、焼き物、かけもの等あらゆる料理の下味



淡口醤油
本仕込み熟成1年醤油
内容量:1000ml,500ml

原料は濃口醤油と同じですが、大豆の煮方が違って淡口醤油は蒸気で蒸す(これを蒸煎といいますが)のですが、薄口醤油は大量の水とともに煮ます。このように大豆を処理すると、色が淡く仕上がります。それと、熟成期間が1年と半分に仕込んでいます。

おすすめ料理:
お魚やお野菜の煮付け等に



手造りだし醤油
濃縮タイプ
内容量:1000ml,500ml

本仕込み二年熟成醤油にみりんを合わせて煮詰めた元返しに、良質の昆布かつお節からとる、上品でまろやかな香り高い出し汁で割ったコクと風味のよい“手造りだし”です。濃厚な味にもかかわらず、塩分が控えめで艶やかな色合いをお楽しみいただけます。

おすすめ料理:
うどんや煮付け、酢の物、あえ物など
大板おろしと同量にあわせ焼き肉のたれにも

手造り醤油

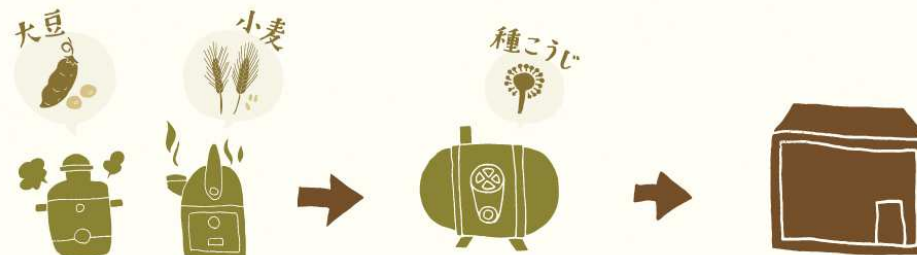
いつの時代も家庭料理の美味しさを支える

どの家庭で使っていたとしても、美味しく楽しめる醤油を、創業から受け継がれてきた手造り醤油は、冬の根、春の菜、夏の茎、秋の美も美味しくします。



醤油が完成するまで

自分たちの目で選んだ国産丸大豆や小麦と塩は瀬戸内海水塩を使い、古来から伝わる杉の木桶に仕込でおります



1 原料処理

大豆を蒸し、小麦は炒って砕きます。そうすることで、菌が材料を醸し、美味しく変化していきます。

2 混ぜる

蒸した大豆と炒った小麦を混ぜ合わせ、種麹を加えます。これを醤油麹と言います。

3 麹づくり

醤油麹を3日間かけて麹部屋で寝かせ、麹菌を繁殖させることで、酵素を生み出します。



4 諸味づくり

③で出来た麹に塩水を混ぜ、杉の木桶で諸味を作ります。塩分濃度を高めることで雑菌から守る働きがあります。それを1年〜3年じっくりと発酵熟成させ、どろろの味噌のような状態になります。

5 压榨・火入れ

諸味を布に包んで压榨します。このしぼったままの醤油を「きあげしょうゆ」と言います。当蔵では生しょうゆ「島しま」として販売しています。その他の醤油は火入れをし、殺菌しながら色・味・香りを整えます。

6 完成

検査後、ビンやボトルに詰め、ようやく完成！長い時間をかけ、ようやくみなさまの食卓に並びます。



かつおしょうゆ
内容量:300ml

本醸造醤油にかつおエキス、味醂、白ワイン等をブレンドした風味豊かな甘口かけ醤油です。どんなお料理にも使えます。

おすすめ料理:
おひたし・冷奴・湯豆腐・焼きなす・漬物・たまごかけご飯等に。また、つけ醤油として、焼肉の下味付け・照焼きなどに、ステーキ専門店、ニンニクと一緒に焼いたステーキ肉の焼き上がり直前にさつとかけるといった使い方をされている所も！



かばすポン酢しょうゆ
内容量:360ml

大分県産のかばすに天然本醸造醤油と鰹節と昆布で取っだしを合わせた、かばすポン酢醤油です。かばす独特の芳醇な香りとさわやかな酸味をお楽しみ下さい。

おすすめ料理:
鍋物・しゃぶしゃぶ・ドレッシング・焼肉・牛のたたき・冷しゃぶ・鮭のたたき・天ぷら・焼き魚など



元気なお米の
元気な麴

厳選した米を丁寧に製麹した米麴

米麴の各種商品は季節によって在庫がない場合がございますので
ご希望の方はお問い合わせください



あまざけ

内容量: 900ml

本格的な「あまざけ」です。
冷たいままでもおいしくいただけますが、あたためて、おろしショウガを加えるとより一層おいしくいただけます。この甘酒は良質な素材から丹念につくられた体にも優しく、美味しい甘酒です。「酒粕」で造った甘酒と違い、米と米麴を原料として作った甘酒で、アルコールが発生する前のもので酔う心配は一切ありません。

米麴

内容量: 300g



厳選した米を丁寧に米麴に製麹しています。ご自身で塩麴や醤油麴、甘酒を作りたい方におすすめです。
ご希望の方はお問い合わせください



塩麴

内容量: 120g

厳選した米を丁寧に米麴に製麹し、出来立ての米麴香川県産の讃岐の塩と合わせて塩麴にしました。塩麴はタンパク質を柔らかくして、うまみを増す特性がありますので、肉や魚に少しなじませて調理していただく素材が柔らかくなり、旨味も増します。



島の鯛味噌

内容量: 120g

瀬戸内海で育った鯛と、岡本醤油の昔ながらの味噌で丹念に作り上げた鯛味噌です。ご飯のお供に、もろみとして野菜につけて食べても絶品です。



ちりめん山椒

内容量: 60g

海の幸の瀬戸内のちりめん山椒の山椒を京風に炊き上げました。厳選されたちりめん山椒のぴりっとした辛さと香りが味を引き立てて一層おいしいものに仕上げました。白いご飯のお供に、また、お酒の肴にどうぞ。

岡本醤油のご飯のお供シリーズ



しょうゆ風味ごま

内容量: 80g

厳選したごまを本仕込み熟成2年で味付けし、上品な旨味を持つカツオの削り節を合わせた栄養たっぷりのごまふりかけです。温かいご飯にそのままふりかけたり、おにぎりにまぶしたり、ほうれん草のおひたしやお野菜の調味料の代わりにもお使いいただけます。

日々の食卓に並ぶものだからこそ
手造り逸品



弥作の麦みそ

内容量: 800g

自分たちが選んだ国内産丸大豆と国内産裸麦を用いて瀬戸内海水塩を使い、瀬戸内海の島で熟成させた「田舎麦みそ」です。瀬戸内海の温暖な環境を生かしながら熟成させた風味豊かな麦みそをぜひ一度ご賞味ください。
この麦みそは蔵から直接、生味噌の状態でごめ、お送りいたします。また、この麦みそは粒がそのままですので、味噌汁に使われる時には、漉し器のご使用をお勧めいたします。
(もちろんそのままでもお召し上がり頂けます)

1.6kg袋詰めも
あります!



ひしおみそ

内容量: 150g

今流行の「食べる醤油」です。原料は麦味噌と同じですが、大豆を炒って粒が残るようにします。そして、暖かいところに置いて熟成させます。うちの島では、その造り方から「日向味噌」と呼ばれています。この「ひしおみそ」はそのまますご飯につけたり、自身の焼き魚に付けて召し上がったりします。また、お野菜や柚子、ミョウガと和えて金山寺味噌のようにして召し上がれることもあります。もちろん、きゅうりや大根につける「もろみ」にも重宝します。



いりこみそ

内容量: パック詰め 120g 豆麴 300g

麦味噌とひしおみそを出汁で溶いて、そこに香ばしい瀬戸内海で揚げたたりこを合わせて炊いたいりこみそです。瀬戸内独特のおかずみそを召し上がってください。ご飯のお供に、お酒のおつまみのお供にも合います。



味噌が完成するまで



原料処理をし、麦に麴を混ぜ合わせます。この段階までは醤油とほぼ一緒で、そこに塩水ではなく、塩を混ぜます。

混ぜ合わせたもろみを容器へ空気が入らないようしっかりと押し詰め、そのまま熟成させます。

重石を乗せた状態で約半年ほど熟成させ、味噌が完成します!

愛情と大豆と麦の旨味が詰まった
手造り味噌

代々受け継がれてきた
醸造技術の傑作

特別限定生醤油「島しま」



外からの菌の侵入を防ぐために徹底した生醤油のための特別な部屋で压榨します

特別限定生醤油は
広島県庄原産の小麦と大豆を
100%使用し杉の木桶で
「あせらず たゆまず おこたらず」
を信条に醸造しています
特別な部屋でじっくりと舟掛けし
もろみのごく一部しかとれない
自然垂れの醤油を
そのまま瓶に詰めました
無ろ過・無加熱のため
お早めにお召し上がり
いただきたいことから
小量瓶での提供のみと
させていただきます
純粋な醤油の味と香りを
ぜひ召し上がってみてください

特別限定生醤油の美味しいお召し上がり方



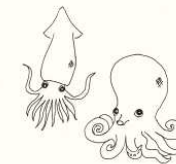
あつあつの焼き魚に

香ばしくふっくらとした焼き魚の旨味を生醤油がより一層引き立ててくれます。



白身魚の刺身につけて

白身魚の淡白な味わいと特別限定生醤油の味わいは抜群です。



タコやイカ刺しにも

生のイカやタコなどのやさしく奥深い味わいの食材も旨味を引き立てます。



特別限定生醤油「島しま」

内容量:100ml

醤油の種類別 美味しい食べ方

お料理の色を美しく魅せる醤油 淡口しょうゆ

西日本で馴染みのある淡い色のお醤油です。
出汁を生かしたお料理や、おひたしなど食材の色を綺麗に魅せたい時に！
クリームシチューのかくし味や茶碗蒸し、うどんの出汁にも。お醤油の中では塩分が高めなので少量で塩味がききます。



幅広く使える万能醤油

濃口しょうゆ

お料理全般なんでもお使いいただけます。
すき焼きや煮物、魚の煮付け、炊き込みやパスタソースのかくし味など、醤油のならではの美味しそうな赤褐色を付けたい時にも。

※開栓して時間が経つと酸化で風味が劣化する恐れがあるので、要注意



熟成期間が長く
香り高く味の濃い醤油

かけしょうゆ

刺身や冷奴、たまご焼きにかけて...卓上のお供はこれ！
ステーキソース代わりやカレー、煮物の最後のかくし味にも。



Point!

- 開栓前は冷暗所に保管してください
※生醤油は開栓前も要冷蔵
- 開栓後は空気に触れることで酸化がすすみ色が黒くなり風味が劣化してしまいます
- 1ヶ月くらいで使い切ることがベスト！
2・3ヶ月くらいで使い切りがおすすめです

季節のほろ酔い雑学

お醤油のことをより深く伝えたい



ご参加くださったみなさまに当蔵の醤油の作り方や実際にお料理を食べていただきながら、どんなお料理に合うのかなど、楽しく歓談を交えながらご説明しました。



シンプルに、カップに3種類の醤油を付けて食べてもらい、実際にどのくらい味が違うのか食べ比べ。



美味しいお料理に合わせたお酒がまた美味しくてみなさんの頬が緩みます。

お家で出来る！レパートリーが広がる泡醤油



まずボールにゼラチンを入れ、水でふやかします。ふやけたら薄口醤油を入れ、湯せんであたためます。完全に混ざり溶けたらボールを氷水の上に置き、泡立て器で一気にかき混ぜ、ふわふわにホイップすれば完成！

季節の旬の旨味を引き立てる

ほろ酔い雑学で登場したお料理をご紹介します



モロッコ豆とラディッシュブルーチーズの炒め和え

会の中でとくに意外性No.1で大好評だったのがこのブルーチーズの炒め和えです。茹でたモロッコ豆と輪切りに切っておいたラディッシュを、味噌と薄口醤油に塩胡椒と入れ、炒め、仕上げにブルーチーズを入れ和えたものです。ブルーチーズと味噌・醤油が相乗効果でモロッコ豆とラディッシュにとても合います。上に添えられたレッドパジルもアクセントで美味！



コハダとベビーリーフのサラダ

薄口醤油で作ったニンニクやレモンの皮を入れて作ったドレッシングがアクセントなサラダです。お好みで泡醤油を乗せて食べるとコハダの旨味が引き立ち、なおかつベビーリーフの香りや味わいも引き立つ逸品。



かぼちゃのスープ和風仕立て

かぼちゃ、人参、玉ねぎを和風だしと塩胡椒、薄口醤油で味付けしてあります。つなぎ代わりにお米でとろみをつけており、濃厚な野菜の旨味と醤油の香りを楽しめます。仕上げにお好みで生クリームをかけるとよりまろやかさもアップします。



さわらの味噌醤油焼き里芋と落花生を添えて

さわらにうちの醤油と味噌を溶いたものを付けて焼いています。日本酒にもワインにも合います。一緒に塩茹でしたその日採れたの里芋と落花生を合わせて食べるとなお美味！里芋はつるんと皮がむけ、ねっとりほくほくで、お好みで里芋に泡醤油を付けてたべるのも最高です。



わさび菜と瀬戸内海の魚介のお刺身

瀬戸内海でその日に取れた魚の刺身にわさび菜を添えて生醤油でシンプルに。この日の魚は、タイ、ヒラメ、サワラ、サゴシでした。白身魚のさっぱりとした味わいにわさび菜の少レソソとした香りが相性バッチリ！さらに生醤油が味を引き立たせます。