

三人の匠が生んだ至高の逸品。
 醤油の概念を変える、
 奇跡の醤油が滋賀高島に誕生。



「醤油の匠」の昔ながらの発酵・熟成の技と、
 「燻製の匠」の芳醇な香りと旨味を極めた燻し
 の妙、「んにくの匠」の「黒ボク土」と無農薬
 へのこだわりが出会って生まれた驚きの逸品。
 芳醇な香りと奥深い味わいが、普段の料理や
 おつまみを劇的に変える、奇跡の調味料です。



栽培の
 横井 貴志

自然と対話し、有機栽培で米やんにくを栽培する「お米農家のよこい」代表



発酵の
 岩佐 浩治

昔ながらの製法を受け継ぎ、140年続く醤油蔵「マルイ醤油」の6代目当主



燻製の
 平田 正紀

高島の自然に魅せられて移住、独自の製法で燻製を極める燻しの魔術師

んにく garlic

醤油 saucesoy 油

燻 smoking 製

マキノの大自然と弛まぬ探究心が生んだ
 誰にも真似のできないオリジナルの味

燻製づくりに適した気温と湿度、マキノの美しい自然の中で
 厳選素材にこだわり、研究を重ねて編み出した
 独自の製法でつくる「スモーク工房 柚人」の燻製。
 素材本来の旨味を際立てる、
 手づくりならではの絶妙のスモーク香が
 多くのファンを魅了してやみません。
 その匠の技でんにくの燻製に挑みました。

昔ながらの桶仕込み天然醸造で
 手間ひま惜しまず、丹精込めた「極上の一滴」

一八七五年の創業以来使用している杉桶を使って
 昔と変わらない製法で仕込む醤油は
 塩分控え目で、旨味が濃く、まろやかな風味が特徴です。
 味、香り、こく、すべてが発酵そのものでつくられ
 無添加だから大豆の旨味がストレートに伝わる旨口醤油に
 燻製にんにくのふくよかな味と香りを合わせました。

黒ボク土と泰山寺の自然風土が育てた
 有機栽培の「福地ホワイト六片」

んにくや根菜類の栽培に適した「黒ボク土壌」が広がる泰山寺。
 ここで、日本を代表するんにくの最高級品種として知られる
 六片のんにく「福地ホワイト六片」が栽培されています。
 雪のように白いんにくは、一粒一粒が大きく
 味も濃厚でほのかな甘みすら感じられます。
 無農薬で丹精込めて育てられたんにくが、匠の技と出会いました。

