株式会社 星藤

の地酒店

美し地に、旨し酒あり（うまくに　うまさけ）

商品カタログ・2008春号

江戸時代から続く頑固な越後のお醤油「摂田屋 越のむらさき」のご紹介

「越のむらさき」のある新潟県長岡市摂田屋地域は、
昔から清酒、醤油等の醸造業の街として栄えていました。
創業は天保二年、長岡藩時代に始まった越のむらさきの
醤油造りは爾来百七十年に渡り、その独自の製造技術を
継承することにより受け継がれてきました。。
それは、どんなに機械化の時代になっても「昔ながらの天然醸造」
これを追求する職人の腕によって、越のむらさきは醸造されております。

「越のむらさき」のロゴでもある「こしの地蔵」
蔵の前に建立されていて、いつも柔らかな
笑みを浮かべ、人々を見守っています。

越のむらさきのこだわりは、天然醸造。本来お醤油の製造期間は、約１年掛かると言われています。
日本酒等に似て、日本の四季と共に寝かせ熟成させながら生まれてくるものだからです。
最近では、技術革新により、人工的温度管理により日本の四季を短期間で感じさせ、僅か半年という短い期間で、
造り上げられ大量生産化されてきました。・
越のむらさきは、昔ながらの季節と共に流れる熟成期間を充分に持たせる「天然醸造」にこだわって造っています。
それは、ゆっくりとした時間と共に生み出される上質な旨味を蔵人もわかっているからなのです。
天然醸造と機械醸造では、生産量もコストも倍以上変わります。
確かに機械化を進めれば、時間的にも経済的にも余裕が生まれますが、お醤油造り本来の「昔ながらの技術や製法」が、・
その美味しさと一緒に忘れ去られてしまうことを職人気質の社長が許せなかったのです。
こだわりの蔵元だからこそ、商品によっては出荷までに３年をようするというお醤油まで造っているのです。

「しょっぱい醤油」でなく、「深く美味しいお醤油」が出来るまで

１年以上かかって発酵・熟成され、出来上がりを待ちわびるお醤油蒸した大豆と炒った小麦を麹室で、
種麹と混ぜ合わせる作業は機械まかせですすめるところが多い中、越のむらさきはすべて職人による手作業で行います。
熟成期間中にも職人の手によって撹拌する作業（櫂入れ）がくり返し行われ、そのような工程を経て、しぼり、
火入れ作業を致します。この火入れをすることで、お醤油に火香がつき、香の深みを増すのです。
このお醤油を火入れすると、成分の一部（タンパク質）が凝固して、【おり】ができるので、樽の中で静かに寝かせて、
【おり】を下の方に沈殿させ、お醤油が出来上がるのです。

普段お使いの醤油の中で、色が薄いのに、
しょっぱいと感じた事がありませんか。・
この悠久は、醤油に対する努力と豊富な経験により・
生み出された塩分が低い、色が薄い、保存料、添加物は・
一切使用していない”特許第1959618号”のうすくち醤油・
ソフトですっきりした風味です。じっくりご賞味ください。

長期熟成天然醸造うすくち醤油 丸大豆使用

悠久(ゆうきゅう)

900ml　471円（消費税込み）

天然醸造にこだわり、その熟成期間はなんと３年。
新潟県産丸大豆、小麦、原塩だけでじっくりと時間をかけて
仕込みを２回行い発酵熟成させました。
色が濃くまろやかでこくのある昔ながらのお醤油。
添加物等は一切使用しておりません。
丸大豆という意味は、大豆を潰さずに「丸のまま」
仕込むという意味です。その味は、長期熟成させて生まれる
凛とした落着きを放ち尖った部分がなく、
深い旨味が凝縮しております。

長期熟成天然醸造醤油　丸大豆二度仕込み

丸大豆二度仕込み

900ml　890円（消費税込み）

＊お使い頂いているお客様から、「一度使うと、これでないとダメ」とお声を頂く事が非常に多いお醤油です。

ご注文は、お電話・FAXで!!　TEL：0467-52-2346　FAX：0467-53-3939
詳しくは弊社ホームページへ　http://www/e-hoshitou.co.jp