

みはらっせのご当地調味料

古い蔵の中には年季の入った杉桶が並ぶ。

# 番

杉桶3年仕込み  
機械では造れない味が  
ここにある

## 番場醤油



1~3年、蔵の中に置いて熟成する「天然醸造」という昔の造り方を守っている番場醤油。煮物などでその差は歴然。酒やみりんを使わなくても美味しく出来上がるそう。近年「味を知ってもらうきっかけになれば…」と、にんにく醤油やとうがらし醤油などのオリジナル商品も続々発売している。



“もろみ”を搾らず麻袋から一滴ずつとった、最高級の醤油「たまり」（右：150ml / 1,050円）や丸大豆醤油「超特選」（左：900ml / 1,050円）などが柱の商品だ。



数年前に切絵ラベルに変更した醤油を持つスタッフさん

番場醤油 [マップP7-A]  
■世羅郡世羅町本郷906-6  
☎0847・22・0249  
営業 8時30分~19時 休 年末・年始

風味だし醤油「うまみ」。  
(300ml / 600円、700ml / 1,050円)



昔ながらの一升瓶が店頭に並び実広醤油。濃口・淡口・たまり醤油の他、本郷の名水を使った出汁に羅臼昆布をまるごと瓶に入れた、だし醤油「うまみ」はたまごかけご飯などにオススメ。道の駅みはら神明の里やJAやさふれあい市場などで購入できる。



今もラベルなどに使われている「ジツヒロ」の屋号。「ヒロの文字が隠れているんですよ」と社長の実広慶雄さん。



実広醤油 [マップP8-C]  
■三原市本郷南6丁目12-17  
☎0848・86・2016  
営業 8時~18時 休 日曜・祝日

## 実広醤油

青ラベルが目印  
大正期から続く  
本郷の醤油屋



明治時代の蔵で出来あがるテングソース。  
(500ml / 345円~、900ml / 480円~)



中間醸造 [マップP7-C]  
■三原市西町1丁目2-10  
☎0848・64・4555  
営業 8時30分~17時 休 土・日・祝日



オタフクソースのグループ企業「お多福醸造」。おいしい水を求め芦田川源流ちかく、大和町大具の地へ1990年お酢専門の工場を建設。大和町の米と自然湧軟水、澄んだ空気ですっきり仕込まれるお酢はまるやかな味わいとコクが特徴。

お多福醸造 [マップP8-B]  
■三原市大和町大具1-1 ☎0847・34・0124



天狗のお顔も、味もキリリ  
地元人が愛してやまない  
辛口ソース

## テングソース

かつては酒蔵などが軒を連ねた西町の中通りにある中間醸造。三原でしか販売されていない「テングソース」は市民に愛されてやまない地ソース。市内のお好み焼屋もテングソースを使っている店が多い。



せ元もんがええのー



「出来る分をできるだけ」という中間社長。屋号付の古い看板を持って。



中間醸造ではお酢も造る。こちらも愛され続けるロングセラー。(すし酢500ml / 380円~、米酢500ml / 260円~)

## マルサン酢

おいしい水を求め  
白竜伝説が  
のこる大和町へ

## お多福酢



米・酒粕・アルコールを原料としたお酢。(500ml / 189円~)  
賀茂台地の地産米を100%使用したお酢。(500ml / 304円~)

