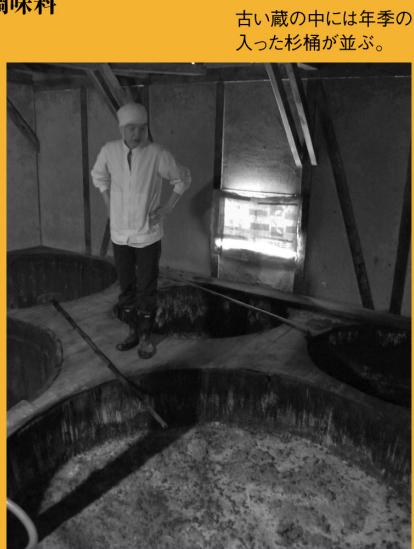




番

番場醤油

杉桶3年仕込み
機械では造れない味が
ここにある



古い蔵の中には年季の入った杉桶が並ぶ。



“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 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)



青ラベルも
大正期から続く
本郷の醤油屋

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P7-C]
■三原市本郷南6丁目12-17
☎0848-86-2016
営 8時～18時 休日曜・祝日



昔ながらの一升瓶が店頭に並ぶ実広醤油。濃口・淡口・たまり醤油の他、本郷の名水を使った出汁に糸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やっさふれあい市場などで購入できる。



“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 8時30分～19時 休年末・年始

青ラベルが目印
大正期から続く
本郷の醤油屋



実広醤油 [マップP7-C]
■三原市本郷南6丁目12-17
☎0848-86-2016
営 8時～18時 休日曜・祝日



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 8時30分～17時 休 土・日・祝日

地元もんがええのー



「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～)



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～)



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

マルサン酢

おいしい水を求める
白龍伝説が
のこる大和町へ

お多福酢



オタフクソースのグループ企業「お多福醸造」。おいしい水を求めて芦田川源流ちかく、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、澄んだ空気でじっくり仕込まれるお酢はまろ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



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～)