

## 古式製法 丸中醤油

自然の営みに任せた古式製法  
舟搾り、塩吊り、權入れを今も尚、続けています。



三年熟成を基本とし、温度管理を一切せず、  
蔵人の五感と江戸時代より蔵に棲みつく醸造菌が育み、  
丸中醤油は生まれます。春夏秋冬、四季折々の手入れをしながら  
丸中醤油の味を引き出します。醤油の命とも云われる香りは、  
時をかけて低温でゆっくりと熟成させることによって生まれます。

今でも古式製法に則り、200年蔵付きの醸造菌と杉樽で醸される醤油は、職人の手  
技と勘を頼りに醤油づくりを行う日本でも大変貴重なものです。国産契約栽培による  
厳選した大豆、小麦、天日塩のみを約3年間もの月日をかけ熟成させる贅沢な逸  
品です。濃い旨みとまろやかな味わい芳醇な香りを生み出しています。

二百余年の歳月を重ねた蔵は、文化庁の登録有形文化財に指定

塩吊り



登録有形文化財

第25-0271~0274号

この建造物は貴重な国民的財産です

文化庁

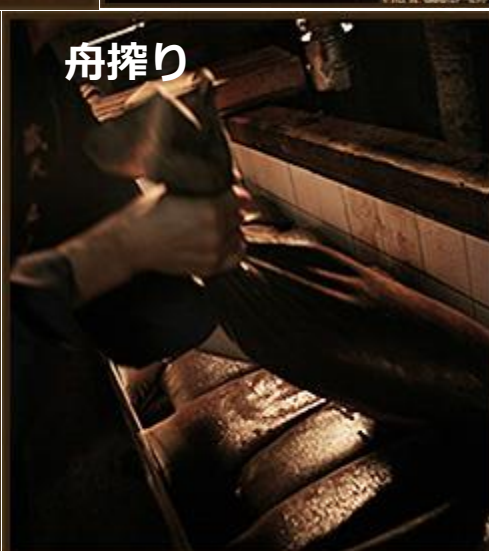


棲みつく  
微生物が宝

登梁を用いた和小屋



舟搾り



權入れ

