



夏はあっさり塩味で

お塩の代わりに使う万能調味料。料理のレパートリーが広がります。



調理例 鶏肉の塩こうじ炒め



三原屋の味噌用
米糶を原料にしています

塩こうじ 140g ⑩ 420 円
20本 5,250 円
賞味期限は常温6ヶ月です。

桶火入れの醤油

「桶火入れ」の醤油なら三原屋です。詳しくはインターネットからも検索できます。



第四十回
長野県市販醤油コンクール
最優秀賞受賞



桶火入れ

濃口しょうゆ 420 円
500ml⑥⑫食塩 16%
三原屋創業以来の超ロングセラー商品です。



昆布しょうゆ 420 円
500ml⑥⑫食塩 12%



減塩しょうゆ 525 円
500ml⑥⑫食塩 8.5%

※調理用には昆布醤油
※日高昆布が入っています

つけ&かけ用に
食塩約半分減塩しょうゆ



減塩元気しょうゆ 315 円
コアラのしょうゆ (子育て応援ラベル)
150ml③⑥⑩ 食塩 7.4% 20本 4,200 円



一心の素麺つゆ

つゆが変われば、麺の美味しさも変わります。



夏の贅沢!

一心つゆ 2倍濃縮 360ml③⑥⑫ 賞味18ヶ月 420 円 12本 4,200 円

夏です、素麺です!

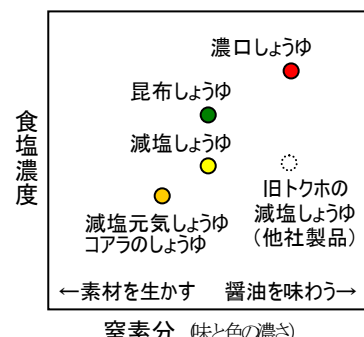
ところでテレビCMをみて不思議に思うことはありませんか? 一度に何万本単位で生産されるめんつゆが、鍋や釜などでつくられるはずがありませんよね。少なくとも職人が丹誠込めてつくったつゆとは同じではないことくらいは想像できますが……さて、右上は一心つゆをつくる松本主任の姿です。桶火入れの醤油を原料にして、写真のように本当に釜でつくっています。その後びん詰めて湯煎で1本ずつ殺菌しますが、釜の容量は高々180L。こんなに手間のかかる方法で作っているのは三原屋ぐらいだと思います。一心つゆは、夏一杯の贅沢。三原屋が自信を持ってオススメします。



三原屋の醤油は桶火入れと呼ばれる伝統製法でつります。

桶の中で加熱して、表面の灰汁を取り除き異味や異臭の原因となる成分を揮発させます。これに対して国内外で販売されている大多数の市販醤油は、高温高压の配管を通り過酷な条件で加熱処理されるため、桶火入れよりも発ガン物質が多く含まれている可能性が高いと考えられます。とりわけ油脂の多い丸大豆醤油の方が高リスクなかもしれません。桶火入れの醤油の方が自然な風味で美味しく感じられるのには理由があるのだと思います。

醤油を一本選ぶなら、まずは「濃口しょうゆ」です。でも三原屋へご来店のお客様には調理用には「昆布しょうゆ」を、卓上用には「減塩しょうゆ」を使い分けることを提案しています。ちょっと面倒に思われるかもしれませんが、慣れると濃口しょうゆ一本に頼り切っていた味付けが不自然に思えてくるように味覚が変わります。そして、更に進化したのが「減塩元気しょうゆ」と「コアラのしょうゆ」です。減塩醤油は美味しくないといわれますが、三原屋の減塩元気しょうゆは個人のお客さまがケース単位でご購入されることからわかるように本当に美味しいです。1歳を過ぎた赤ちゃんからお年寄りまで、そして妊婦さんにご利用いただきたい新タイプのしょうゆ風調味料です。



今年は自宅で熟成させる仕込みそが売れました

熱中症予防には、みそ汁を! 汗をかくためには、塩分の補給が必要です。みそ汁は天然アミノ酸のほかにもビタミン類を豊富に含むアミノ酸飲料? です。具だくさんのみそ汁は、食物繊維や体外に塩分を排泄するのに必要なカリウムを多く含みます。赤ちゃんからお年寄りまで、みそ汁を飲んで暑い夏を乗りきりましょう。



仕込みそ 16kg



毎日食べながら備蓄する。ご家庭や、学校などの緊急避難施設でも、伝統的な食料備蓄の手段として仕込みそが注目されています。



2012年10月から食べられます
2012年春仕込 7,350 円
すぐに食べられます
2011年春仕込 8,400 円



調理例 きゅうりのみそ和え

一心みそは自然食品です

開封後は、冷蔵庫に入れないでください

白づくり・中甘口
淡色醸造 (粒/こし)
赤づくり・中辛口
天然醸造 (粒/こし)



1kg 袋⑩
630 円

一心みそは発酵菌が生きています。開封したら冷蔵庫には保管せず、清潔な容器に移し替えて室温でご利用ください。冷蔵庫内は低温のため発酵菌が香り成分をつくらなくなるばかりか、冷蔵庫内の異臭を吸収して味噌の風味が低下するからです。

業務用ご案内

大吟(赤)みそ 特級(白)みそ 徳用(赤)みそ 徳用(白)みそ
10kg箱 ¥5,040 10kg箱 ¥5,040 20kg箱 ¥6,720 20kg箱 ¥5,040

こいくち しょうゆ 食塩16% あまじお しょうゆ 食塩14% うすくち しょうゆ 食塩17%
1.8Lx6本 ¥3,150 (@630) 1.8Lx6本 ¥3,400 (@680) 1.8Lx6本 ¥3,150 (@630)

一心つゆ 減塩元気しょうゆ 一心塩こうじ 一心しょうゆ豆
360mlx12本 ¥4,200 150mlx20本 ¥4,200 140gx20本 ¥5,250 250gx30袋 ¥7,500



420 円
浅漬けの素 1L⑥⑫



840 円
4倍濃縮 だしつゆ 1L⑥⑫



630 円
味噌漬け 250g



420 円
元祖、醤油こうじ (ご飯にしょうゆ)

しょうゆ豆は塩こうじに続く醤油こうじ、北信濃の郷土食です。味噌漬けは4月から長なす(中なす)に仕様変更しました。

大根・なす・きゅうりの
詰め合わせ

元祖、醤油こうじ
(ご飯にしょうゆ)

高原乃華 創業1848年信州善光寺宿櫻小路
株式会社 三原屋
〒380-0862 長野県長野市桜枝町 881
URL http://miharaya.co.jp

ご注文 お電話(全国市内通話)
050-5530-2548
土日祝日を除く8:30-18:00
FAX 026-234-7788

送料 (納品1件あたり)
全国 630 円 長野県 525 円
(5,250 円以上無料) (3,150 円以上無料)
代金引換、保冷便は210円加算。
ただし、沖縄・離島は別途お見積りが必要です

お支払 郵便局またはコンビニで