

三種類の三河醸造がお楽しみいただけます。

三河醸造の味比べ



300円のところで

オプション料金 200円



日東醸造 白醤油

芳醇な香りと淡い琥珀の色合い、繊細な味が特長の本醸造白醤油。素材本来の味と美しい仕上がりが存分にお楽しみいただける逸品です。

日東醸造 「しろたまり」

ミネラル豊富な天然水、伊豆大島産伝統海塩「海の精」、愛知県産小麦を使用。愛知県の奥三河「日東醸造足助仕込蔵」で昔ながらの木桶で仕込んだ天然醸造。古来の麦醬を復興しており奥三河の標高730mの自然に育まれたため、このコクが違います。



南蔵商店 豆たまり「つれそい」

国産丸大豆（愛知）と天日塩のみを原料とし、「五分仕込み」という方法で3年熟成させたフルーティーな香りを含むキレのよいたまり醤油。一般的な醤油の2倍程のうまみ成分があり、濃厚でありつつ、まるやかな仕上がりとなっています。

