

# 醤油 比較表

※ご使用の際はプリントアウトしてお使い下さい。

オーサワジャパン株式会社

品名	手づくりしょうゆ		茜醤油			茜醤油(ペットボトル)			手づくり生しょうゆ	オーサワの三年仕込醤油	オーサワの有機生醤油	
品番	0042	0043	0048	0049	0046	0054	0053	0052	0040	0060	0041	0037
容量	1.8L	1L	1.8L	720ml	500ml	1.8L	1L	100ml	1L	720ml	1L	500ml
商品画像												
商品サイズ	H350×W110×D110 H280×W85×D85		H380×W105×D105 H295×W80×D80 H210×W75×D75			H315×W103×D103 H265×W75×D75 H130×W40×D40			H280×W85×D85	H290×W85×D85	H280×W89×D89 H225×W70×D70	
色	やや濃い		やや濃い			やや濃い			やや濃い	やや濃い	やや濃い	
税込価格 (ml単価)	1,701円(0.95/ml)	1,047円(1.05/ml)	1,155円(0.64/ml)	577円(0.8/ml)	480円(0.96/ml)	1,150円(0.64/ml)	735円(0.74/ml)	147円(1.47/ml)	1,365円(1.37/ml)	1,461円(2.03/ml)	1,627円(1.63/ml)	918円(1.84/ml)
製法	天然醸造法		天然醸造法			天然醸造法			天然醸造法	天然醸造法	天然醸造法	
熟成期間	木樽で2夏以上かけて長期熟成仕込水に醤油を半分使った再仕込風		木樽で1年以上かけて熟成			木樽で2夏以上かけて長期熟成生醤油(非加熱)			木樽で3年以上かけて長期熟成	木樽で2夏以上かけて長期熟成生醤油(非加熱)		
原材料・産地	大豆(秋田産)、小麦(埼玉・北海道産)、食塩(天塩)		大豆(長野・東北産)、小麦(長野・群馬産)、天日塩(オーストラリア産)			大豆(青森・新潟・秋田産)、小麦(埼玉県)、食塩(海の精)			大豆・小麦(滋賀・石川産)、天日塩(オーストラリア産)	有機大豆(青森・新潟・秋田産)、有機小麦(埼玉産)、食塩(海の精)		
味	香りがよくコクと旨みが濃い ほのかな甘み		上品でまろやかな味。やや甘口			口当たりの良い旨みとコク			強いコク 香りがよくほのかな甘み	コクと旨味が濃厚		
塩分量	約 16.9%		約 15.8%			約15.9%			約14.0%	約15.9%		
特徴	仕込み水の半分は醤油を使った濃厚な味の特徴。農薬不使用の原料を使用したピュアなしょうゆ		国産の原料を信州で熟成した口当たりの良い醤油。価格も高すぎないため入門者向き			火入れをしていないので香りが高いのが特徴。農薬不使用の原料と海の精を使用した最上級品			杉樽仕込200年、3年熟成の芳醇な味と香り	生専用の諸味を搾り、火入れせずに“生”のまま瓶詰め。乳酸菌や酵母菌が生きています		
用途	和食全般に。バーベキューソースや中華料理など濃い味付けの料理に向く		煮物、炒め物、つけ醤油、かけ醤油などに。やや甘口の仕上げのためあらゆる料理に使用できるが煮物に良く合う			つけしょう油など生使いに。和風ドレッシングやつけ汁として、火を入れないで食べる料理に向く			料理全般に使用可。つけ醤油、かけ醤油にも使える。用途が幅広い	通常の濃口醤油として、つけ醤油、かけ醤油、煮物等に。おさしみやドレッシングなどの生食に最適		

# 醤油 比較表

※ご使用の際はプリントアウトしてお使い下さい。

オーサワジャパン株式会社

品名	海の精 国産うすくち醤油	海の精 国産有機たまり醤油	足助仕込三河しろたまり	寺岡家の減塩醤油	
品番	0039	0038	3370	3323	3322
容量	500ml	150ml	300ml	300ml	150ml
商品画像					
商品サイズ	H220×W70×D70	H190×W50×D50	H195×W65×D65	H195×W65×D65	H141×W54×D54
色	 やや淡い	 濃い	 黄金色	 やや濃い	
税込価格 (ml単価)	866円(1.73/ml)	693円(4.62/ml)	514円(1.71/ml)	378円(1.26/ml)	236円(1.57/ml)
製法	天然醸造法	天然醸造法	天然醸造法	天然醸造法	
熟成期間	木樽で1年以上かけて熟成	木樽で2~3年かけて熟成 「五分仕込み」製法(大豆に対し半量(5割)の水を加えて仕込む方法)	木樽で90日熟成	1年熟成	
原材料・産地	大豆・小麦(国内産)、食塩(海の精)	有機大豆(秋田産)、食塩(海の精)、有機米焼酎	小麦(愛知産)、食塩(海の精)、米焼酎	大豆・小麦(国内産)、食塩(天日塩)、アルコール(さとうきび由来)	
味	やや辛口	大豆の旨味成分をたっぷり含み濃厚な味わい	塩味が強く、濃い旨みと上品な甘み	うまみ・香りがよい	
塩分量	約16.0%	約15.5%	約17.5%	約9.0%	
特徴	塩で下味をつけ、醤油で仕上げるタイプの料理にぴったり。つけ醤油にはあまり向かない	「五分仕込み」という、蒸煮大豆に対して加水が半分(5割)と通常よりも少なく、大豆の旨味を凝縮	白醤油は「大豆」を使用せず、「小麦」を主原料に醸造する、色が薄く独特な風味	塩分を制限されている方の調味料として、また一般の方にも美味しい。かけ醤油として最適	
用途	鍋物、煮込みうどん、関西風のおでん、雑炊、雑煮 色は淡いですが、塩味はしっかりつきます。素材の色を美しく出したい煮物(だいこん、かぶ、れんこん、さといも、にんじん、ふき、なす、長ねぎなどの旬の野菜、麩、高野豆腐、油あげ、白身魚。その他、色の淡いもの、鮮やかなもの。)透明感のある吸い物、すまし汁(ダシとの相性がいい)	そのまま使用する以外にも、現在使用している醤油に1~2割混ぜると旨みが増す。、赤身の刺身の付け醤油や濃厚なタレ作り。フリなどの照り焼きに最適。濃口や白醤油とブレンドしコクと旨味をプラス	醤油と同じように使用。素材の色と味を引き立てたい料理に	通常の醤油と同様に使う。つけ醤油、かけ醤油、煮物などに	