

守り続けて
87年
木桶だけが醸す味



3

伝統を守る地醤油

安心・安全

自然な味わい

創業、昭和6年。葛城山の麓、御所で醤油造りを続けてきた片上醤油。戦後、多くの醤油メーカーは、製造の効率化と近代化を進めたが、杉の木桶を使う天然醸造こだわってきた。これは、蔵や木桶に常在する菌の働きによって、大豆と小麦を発酵させる方法。無添加無調整にて、1年以上じっくりと寝かせることで、この蔵とそれぞれの木桶にしか出せない深い味わいになる。

「私たちの仕事は、怠けずに手間をかけて、菌の働きを助けること。あとは、注意深く見守るだけ。」と語るのは、3代目となる片上裕之さん。原料となる大豆は、ほぼ奈良県産。通常よりも多く使用するのが特徴で、造り手の情熱も加わって、濃い味わいに仕上がる。

「この機会に、大量生産の醤油とは異なる、天然醸造ならではの風味を知ってほしい」と片上さんは想いを馳せる。



片上醤油

御所市森脇329

0745-66-0033

<http://www.asm.ne.jp/~soy/>



天然醸造醤油

濃い味わいながら、後味は軽い印象。香り高く、フレッシュな味わいが魅力だ。ほかに、淡色や重ね仕込み醤油など種類も豊富に揃う。



写真左／3代目の片上裕之さん。中／蒸し上がったばかりの大豆からは、自然の甘みを感じられる。この後、小麦と合わせてから種麴をまき、麴を育てる。右／発酵・熟成したもろ味を搾り布に包み、積み上げることで搾る。鮮やかな赤色の醤油が誕生する。