

笹木醤油

厳選した美味しく安心の逸品をお届けします

SOKEN.SHA Summer Gift 2017



酒粕醤油

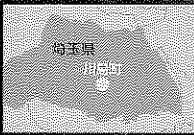
寛政元年(1789年)創業以来
新小麦の産地埼玉で
伝統的手法を守り続けて228年。
豊かな自然の中で、
丸大豆、小麦、大目塩のみを原料とし、
大きな杉桶でゆっくり醗酵・熟成させた
金箔醤油が自然に醸し出す
豊かな香りとくは、
一切の添加物を必要としない
まさに本物の醤油です。

おすすめポイント



笹木弘治 社長
12代目笹木正可さん

毎日の食を彩る金箔パラエティギフトです。創業228年、伝統の技が作り出す遅じり気のないコクと風味豊かな醤油の味をお楽しみ下さい。



厳選した丸大豆、小麦をじっくり醗酵・熟成させた金箔生醤油を再度、麴を加えじっくり醗酵・熟成させた大変贅沢な生醤油です。

52 金箔再仕込醤油セット

注文番号 N-39 税込4,320円(送料込) 常温
(店頭受け取り価格 税込3,564円) 商品CD:210492
再仕込醤油600mlX3本



笹木醤油の人気商品を取り揃えた金箔パラエティギフトセット。同社人気No.1ギフトセットです。

53 金箔調味料詰め合わせ

注文番号 KA-30 税込3,996円(送料込) 常温
(店頭受け取り価格 税込3,240円) 商品CD:210489
金箔濃口醤油600ml、金箔胡麻ドレッシング390ml、
金箔春夏秋冬のだし素500ml、金箔春夏秋冬のうすいりだし素500ml 各1本



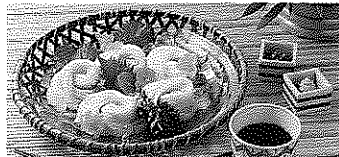
まろやかさと自然の香りが生きている「金箔醤油」、旨味成分はそのまま、食塩のみを50%カットした「金箔減塩醤油」、「金箔醤油」をベースにかつお節、昆布、椎茸等を、四季を通してお料理にお使いいただける「春夏秋冬のだし素」のセット。

54 金箔セット

注文番号 KI-30 税込3,996円(送料込) 常温
(店頭受け取り価格 税込3,240円) 商品CD:210472
金箔濃口醤油600mlX2本、
金箔減塩醤油600mlX1本、
金箔春夏秋冬のだし素600mlX1本



本醸造醤油「金箔醤油」に、かつお節、昆布、椎茸のだしをたっぷり使った贅沢な万能だし素です。



55 金箔だしの素セット

注文番号 SD-22 税込3,132円(送料込) 常温
(店頭受け取り価格 税込2,376円) 商品CD:210553
金箔春夏秋冬のだし素1X2本

56 金箔だしの素セット

注文番号 SD-33 税込4,320円(送料込) 常温
(店頭受け取り価格 税込3,564円) 商品CD:210554
金箔春夏秋冬のだし素1X3本



島原地方で約350年余りにわたって受け継がれてきた伝統の技で、雲仙山系の水と厳選された小麦粉を原料に、衛生的な工場で実働16時間(延べ3日間)もの長時間の中で熟成と撚りをかけながら引き延ばす工程を繰り返しながら細くする、一本一本気配り目配りの中で製造、加工された逸品です。

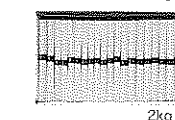
57 一本気そうめん1.3kg

税込2,700円(送料込) 常温
(店頭受け取り価格 税込1,944円) 商品CD:140221
一本気そうめん1.3kg



58 一本気そうめん2kg

税込3,672円(送料込) 常温
(店頭受け取り価格 税込2,916円) 商品CD:140251
一本気そうめん2kg



おすすめポイント!

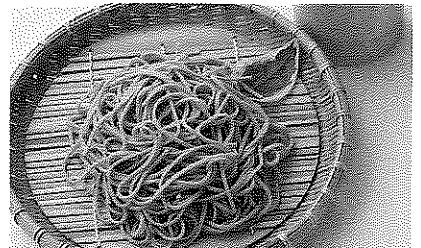
創業30年、工場長村川さん
島原の水は、日本名水百選に選ばれるほどの上質な水です。一本気素麺は厳選した材料をこの名水でじっくりと仕上げた絹糸の光沢を持った逸品です。夏は冷しそうめん、冬はにゅうめんにして、お召し上がりください。



麵を一戻水にさらして熟成させ瀬戸内の浜風で4日間自然干しすることで、独特の風味と味わいを作り出すとろづけ製法でつくりました。讃岐の地粉(讃岐の夢)、讃岐の塩を使い作り上げた最高級讃岐うどんです。

59 厳選 古式とろづけ讃岐うどん

税込4,212円(送料込) 常温
(店頭受け取り価格 税込3,456円) 商品CD:210563
古式とろづけ讃岐うどん250gX12束

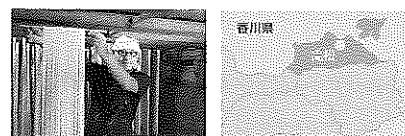


国内産そば粉に山芋粉と海藻を加え越後の名水で仕上げたこだわりのそばです。

60 山芋そば

税込4,212円(送料込) 常温
(店頭受け取り価格 税込3,456円) 商品CD:210753
山芋そば250gX10束

おすすめポイント!



倉田哲平さん
天日干しにこだわり、4日から1週間じっくりと乾燥させて効率よりも味を大切にしています。熟成した夏の香りの味をお楽しみ下さい。

おすすめポイント!



生産工場のみなさん
国内産そばを自社で製粉し挽きたてのそば粉を使用しています。その挽きたてのそば粉に国内産山芋粉と国内産海藻(ふのり)を加え越後の名水「大出口泉水」で練り上げ丁寧に仕上げたおそばです。