

# 糸島ミツル醤油

## 無肥料、無農薬 焦がし生醤油パイ



ミツル醤油のお醤油は、香り味わいともに深く、子供の頃に親しんだ本来の懐かしいお醤油を思い出させてくれます。

今でも昔から伝承された樽仕込で自然の酵母の力と国内産の上質な素材の力強さと店主城さんの並々ならぬ醤油に対する熱意から生まれた丹精が込められた生醤油です。大手メーカーの醤油らしからぬ工業製品の醤油とは一線を画すものです。

shodai bio nature ではその中でも無肥料・無農薬二年仕込みのお醤油と醤油粕を、フランス産小麦粉、non GMO バターで折重ねたパイと合わせ、今でになかった日本的なパイに仕上げました。お醤油の焦げた香り、醤油粕の発酵した香り、深く焼き込んだパイの焦がした香りとなりあいながら醤油の香り、カリカリした醤油粕の歯ざわり、フランス産赤砂糖とピリットとするインドネシア・サラワク産黒胡椒とパイの歯ざわりと香りが甘塩っぱく交互に重なり、後引く美味しさが生まれました。



shodai bio nature