

商品名	東都国産丸大豆しょうゆ			
規格	900ml			
本体価格	578 円	税込価格	624 円	
製造者名	きんまる星醤油		製造地	群馬県
熱量	大さじ一杯15ml当たり 11kcal	食塩相当量	大さじ一杯15ml当たり 2.5g	
アレルギー表示	小麦、大豆	企画頻度	毎週	
保存方法	常温	賞味期間	730日	



商品説明の動画が
見られます。



原材料名	大豆（国産）（分別生産流通管理済み）、小麦、食塩／アルコール
------	--------------------------------

ブランドの約束	■ ①国産原料優先使用 ■ ②食材の味を生かす ■ ③商品情報の提供 ■ ④つくり手とのコミュニケーション ■ ⑤組合員評価 ■ ⑥継続的な改善 ■ ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	①国産丸大豆・国産小麦・国産の海水を使用した食塩を使用。 ②自然の温度の上下の中で1年半かけて木桶でもろみを熟成させた天然醸造の醤油です。 ③洗うことで繰り返し使うことのできる、リユースびんを使用しています。
----------	--

商品特徴	国産丸大豆、国産小麦を原料に、木桶で約1年半発酵熟成。塩分約16%（防腐のためアルコール微量添加）。	おすすめの食べ方	まずは「お刺身」と一緒に召し上がっていただくのがおすすめです。じっくり一年半をかけて発酵・熟成させたお醤油ならではの味わいをお楽しみいただけます。 もちろん煮物・焼き物・鍋物等、様々な料理に活用いただけます。
------	--	----------	---

東都生協との関わり	大手醤油メーカーが機械で温度を制御して発酵・熟成を行う「速醸方式」で製造している商品が多い中で、東都生協設立初年の1973年に自然の温度の上下の中で発酵・熟成を行う「天然醸造」の「きんまるゴールド醤油」の取り扱いを開始して以来、長年にわたり東都生協との取引が続いています。	開発エピソード	組合員の要望に応じて1978年（昭和53年）に開発したのが「東都丸大豆しょうゆ」で、木桶でもろみをじっくり1年半かけて天然醸造で発酵・熟成させて作りました。 その後、大豆を国産に切り替えて1988年（昭和63年）から「東都国産丸大豆しょうゆ」を供給。同時に容器も2L瓶、ビール瓶、一升瓶など色々と試みた結果、現在は900mlのリユースびんを使用しています。
-----------	--	---------	---

商品モニターのおすすめコメント	●シンプルな原料で”木桶で約1年半発酵熟成”という事に魅かれて購入し続けています。添加物が氾濫する昨今、こういう商品を使用し続けるのは将来の自分にとって大事なことだと思います。 ●国産原料で製法もこだわった丸大豆しょうゆで、安心安全。何よりもおいしい。 ●安心な材料で作られた丸大豆しょうゆを、手ごろな値段で購入できる貴重な商品だと思います。	商品モニター試食評価	■おいしい評価 98% ・非常においしい 21% ・おいしい 57% ・どちらかといえばおいしい 20% ・どちらかといえばおいしくない 0% ・おいしくない 1% ・全くおいしくない 0%
-----------------	---	------------	--

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。