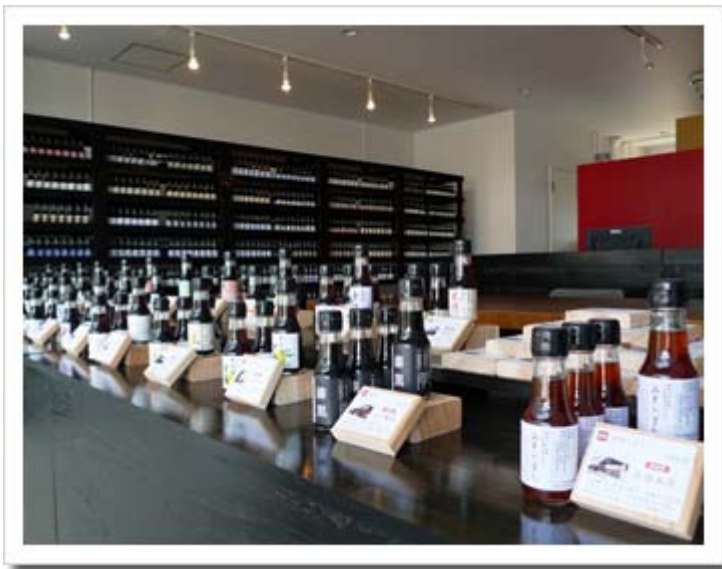


職人醤油



TEL.027-225-0012
営業時間 10:00~19:00
定休日 月曜日



醤油ソムリエの称号を持ち、職人醤油.comの代表の高橋万太郎さんが運営する「職人醤油」は、日本の伝統調味料である「しょうゆ」を扱った醤油専門店。その店内をのぞけば専門店たる所以も納得。棚一面、壁一面に全国から集められた醤油が並んでいます。

「醤油ってこんなに味が違うの？」そんな驚きが聞こえてくる店内ですが、「醤油の種類」や「造り手の違い」によって、味わいや風味に個性が出てくるのだそうです。

白身のお刺身には濃口・甘口、赤身のお刺身には再仕込み、卵かけご飯に合うのは甘口と、素材や料理に合った組み合わせがあり、好みや使用目的に合わせた最適な醤油を探すのも楽しそうです。

店内では試食も自由。なかなか経験のない醤油の味比べで、こだわり醤油にハマってしまう方も多いそうです。

これからの時季、お中元に個性の異なる醤油のセットはいかがでしょうか。いつもと違ったちょっと気のきいたギフトとして重宝しそうです。



35蔵、66銘柄が並ぶ店内。
すべて使いやすい100mlサイズ！

6月19日は父の日です。感謝の気持ちをこだわりのお醤油に込めてプレゼントするのも素敵ですね！

ちなみに…、バニラアイスにお醤油をかけて食すのも美味だそうです。それには「再仕込み」のお醤油が絶妙とのこと。

色んなお醤油の使い方も聴けて、試食も大歓迎！お料理好きじゃなくとも楽しめる専門店です。



蔵元、味の特長などが分かります。

