

保命酒  
調味料

# 「保命醬油」を販売

## 梅漬け込みまるやかに

シダ醬油、保命酒と梅は岡本亀太郎本店が提供。職人が伝統的な製法で作ったしょうゆと上質の紀州南高梅を組み合わせ、保命酒独特の漢方のおいさを解消。塩分濃度も抑え、食材の味を少量で引き立たせる。名脇役“を

完成させた。  
「冷ややっこ、和風ドレッシングなど料理のアクセントに使って楽しんで欲しい。ラベルには保命酒の解説を入れ、歴史、伝統も発信している」と中島基晴専務Ⅱ写真。年末には進物用として、保命味噌などのセット販売の計画もある。

問 中島商店 ☎ 084・922・4870



（株）中島商店（福山市御船町一

一三二五、中島良昭社長）は、保命酒としょうゆを組み合わせた「保命醬油」を地元製造業者と共同開発。11月7日（土）から販売を開始する。初回販売店は同社、（株）ヨシダ醬油（同市北吉津町、掛谷辰郎社長）、（株）岡本亀太郎本店（同市鞆町鞆、岡本憲良社長）。二百本限定、三〇〇ミリリットル五二五円。

同社は保命酒を使用頻度の高い調味料に生かすことで付加価値を創出、海外市場も狙えるJAPANブランドとしての可能性を求めて昨年から商品開発に着手。9月には府中みそと合わせた「保命味噌」を発売、高い評価を得ている。

今回販売される保命醬油は、

保命酒に漬けた梅を更に一カ月程しょうゆに漬け込み、まるやかな後味に仕上げた新しい調味料。原料のしょうゆは老舗のヨ