

全国から選びぬかれた醤油を使用した
五穀屋「山むすび 職人醤油」
 2016年11月1日(火)より発売開始



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎泰弘）は、「職人醤油」が取り扱う厳選した醤油を使用した五穀せんべい「山むすび 職人醤油」を、11月1日（火）から、2017年1月まで五穀屋店舗および、オンラインショップにて発売致します。

◇**五穀屋のコンセプト**

五穀屋は、「からだに美味しい和の知恵菓子」をコンセプトに、古来より日本人の食を支えてきた五穀に、味噌や醤油などの発酵素材を味わいとして加え、こころとからだに美味しい和菓子にしつらえました。私達が大切にしている旬の暮らし方や、四季の移ろいを感じながら日常を彩る、和菓子のある心豊かな暮らしを提案しています。

◇**職人醤油とは**

職人醤油は全国各地にある300以上の蔵元に足を運び、良いものだけを厳選し取り扱う、伝統デザイン工房（代表取締役：高橋万太郎 本社：群馬県前橋市）が運営する醤油専門のセレクトショップです。職人醤油を通じて醤油を製造する職人や製造元の文化そして、「伝統的な製造方法」を発信しています。

◇**職人醤油×五穀屋**

職人醤油を通じて日本の文化を発信していくという思いが五穀屋の大切にしているコンセプトと同じであることから、この度「山むすび 職人醤油 黒たまり」と「山むすび 職人醤油 白たまり」の2種を新たに開発。山むすびに合う醤油を厳選し使用いたしました。醤油の文化を菓子に込めた、黒たまりと白たまりの2種を食べ比べて頂くことで、味覚だけでなく視覚でも醤油の違いを楽しんで頂けます。



職人醤油 黒たまり

もち米と玄米を贅沢に使用し、ザクザクとした食感が特徴の五穀せんべいに、黒たまり「つれそい」を使用いたしました。大豆と塩のみで作られ、木桶で3年間じっくりと発酵させた大豆のコクが詰まったたまり醤油を味わって頂くために、お米と醤油を一緒に一昼夜漬け込み、さらに一時間たまり醤油を表面にプラスしています。3年熟成たまり醤油を二度仕込みした、コクを感じる1枚です。



職人醤油 白たまり

もち米のサクサクとした食感に、もち麦とあわのザクザク感をプラスした五穀せんべいです。古式白醤油「足助仕込 三河しろたまり」を使用しました。ミネラル豊富な天然水と、厳選した小麦と塩・焼酎のみで作られた白たまりの旨味をさらに引き出すために、煮切りの技法を使った特製ダレを両面に塗っています。大豆不使用白たまりの煮切り特製ダレを塗った、旨味を味わう1枚です。

◇山むすびのために厳選されたこだわりの醤油

南蔵商店 「つれそい」



黒たまりに使用している醤油は愛知県にある、明治5年創業の蔵元「南蔵商店」で醸造された、たまり醤油「つれそい」を使用。昔ながらの木桶仕込みの製法で醤油を作っております。「つれそい」は国産大豆と天日塩のみで作られ、木桶で3年間じっくりと発酵させ、熟成させた大豆のコクが詰まった少量しかできない贅沢なたまり醤油です。また、小麦を一切使用していない製法のため「グルテンフリー」として海外からも評価されています。

日東醸造 「三河白たまり」



白たまりに使用する「三河しろたまり」は「日東醸造」が良質な水を求め愛知県碧南市にある足助仕込蔵で作られています。白醤油の原点を求めた結果、大豆を一切使用せず小麦麴を2倍使用し、昔ながらの製法「古式白醤油製法」を再現し醸造しています。ミネラル豊富な天然水と、厳選した愛知県産の小麦、伝統海塩「海の精」を使用した旨味が特徴の小麦醸造調味料です。

◇商品概要

商品名 【山むすび 職人醤油】



山むすび 職人醤油 黒たまり 1枚
本体価格 130円 (税込み 140円)



山むすび 職人醤油 白たまり 1枚
本体価格 130円 (税込み 140円)



山むすび 職人醤油 2種10枚入り
本体価格 1,500円 (税込み 1,620円)

◇販売店舗

◆五穀屋nicoe店

浜松市浜北区染地台6-7-11 nicoe内
☎053-587-7778 営業時間9:30-19:00

◆五穀屋松屋銀座店

東京都中央区銀座3丁目6-1 松屋銀座 地下1階和菓子売場
☎03-3567-1211 (大代表) 営業時間10:00-20:00

◆オンラインショップ

<http://gokokuya.jp/>

◆お客様係

0120-210-481 (受付時間 9:00-17:00)

<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 経営管理室 広報 (月~金 9:00~17:00)

【担当】鈴木・細川 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.jp