

～日本のXO醬～

きじょうひしお 貴醸醬 平安の風

秋田産の原料にこだわり、自然発酵の力と
現代の名工の手によって甦った幻の古代調味料

○全国日本調理技能士会会長、池辺 洋 様ご推奨商品

商品特長

秋田県産の小麦と大豆に専用こうじ菌を種付けし、一般的に高級な醤油とされる生醤油（きじょうゆ）で仕込みました。本品は二度醸造した『再仕込み醤油』です。
成分は濃厚ですが後味はしつこくなく、旨味、風味の高さが最大の特長です。

焼魚の付け汁、ステーキソース、煮物等に合いますので調合しプロの味を醸し出してご使用下さい。
食べ慣れた醤油と1：1の割合で調合すれば簡単に、美味しい合わせ調味料が出来上がります。

火入処理を施し発酵を止めた「火入タイプ」と、熟成発酵を続ける「生タイプ」の2種類ございます。
「火入れタイプ」は一般の方にも使いやすいよう発酵を止めております。

「生タイプ」は、発酵を続ける生きた調味料です。火入れに比べ香りの良さと風味が際立ちます。
独自の味を追求されるプロの料理人の方には、最適な1本です。色々な角度から見ていただき独自の味を

身体に優しい無添加調味料


- ◆醤油に比べ約4割減塩【塩分10.5%】
- ◆合成保存料、合成甘味料、合成着色料は不使用
- ◆秋田県産の大豆、小麦を厳選して使用
- ◆どんなお料理にも使用できる万能調味料

開発者 山本 省三

平成10年 秋田県日本料理技能士会・会長就任
平成15年 日本料理において「現代の名工」受賞
平成18年 黄綬褒章受賞
平成21年 山本省三料理研究所を開設し活躍中



(火入れタイプ)

商品名
貴醸醬 平安の風 (火入タイプ)
容量・入数
1ℓ×15本
賞味期間
12ヶ月
保存方法
常温
JANコード
 4976026199133



(生タイプ)

商品名
貴醸醬 平安の風 (生タイプ)
容量・入数
500ml×12本
賞味期間
6ヶ月
保存方法
冷蔵
JANコード
 4976026199539

～ご利用方法は～

株式会社 丸幸 ホームページ

<http://www.maruko-yokote.com>

開発協力 よこて発酵文化研究所

製造元 日南工業株式会社

発売元 株式会社 丸幸