



新丸新本家醸造元

〒643-0004
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1466-1
☎ **0120-345-193**
TEL 0737-62-2267
FAX 0737-63-5789



丸新本家(株)田辺店

〒646-0011
和歌山県田辺市新庄町2915-333
☎ **0120-345-124**
TEL 0739-25-5599
FAX 0739-25-7474



丸新本家(株) 南紀白浜とれとれ市場店

〒649-2201
和歌山県西牟婁郡白浜町堅田2521
TEL 0739-42-1051
FAX 0739-43-8282



湯浅醤油有限公司

〒643-0004
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1464
☎ **0120-345-147**
TEL 0737-63-2267
FAX 0737-63-5789
<https://www.yuasasyouyu.co.jp>



【ご注文方法】

TEL注文

☎ **0120-345-193**

電話注文受付時間 9:00~17:00(平日)

FAX注文

0737-63-5789

WEB注文

<https://www.marushinhonke.com>

丸新本家

検索

丸新本家で検索!!

WEB注文すると、お買い物ポイントが貯まる! クレジットカードによるお支払いができる!

●送料 送料については、41ページをご確認ください。

九曜蔵見学 TEL 0737-62-2100
(要予約)

※蔵見学とカフェコーナーは、9時~16時となっております。



Instagram



cookpad



Facebookで
チェックしてね

■丸新本家の社長のブログ <https://ameblo.jp/yuasasyouyu/>

このカタログは大豆インキを使用しています

創業明治14年



一
醸
懸
命

カタログNo 2025-03

保存版

新丸新本家醸造元
湯浅醤油有限公司



世界一の 醤油・味噌づくりをめざして!

日本の伝統食である金山寺味噌・醤油の発祥地、和歌山県湯浅町にて代々「うまいもんをつくらなあかん」と言われ続け、頭だけでなく体に叩き込まれてきました。安心して皆様に召し上がって頂けるよう、良い原料を選定し、手間ひまを惜しまず昔ながらの製法で製造しています。すべての商品の開発にはこだわりの思いとストーリーがあり、味わい深く短期間では出せない旨味や塩味、甘み、酸味、苦味など複雑な美味しさを引き出している商品だと自信をもっております。

当店の醤油蔵は、全国的に数少ない見学・体験が出来る蔵です。海外のシェフなどからも注目されてきています。

ジャンルにとらわれることなく、新しい切り口で湯浅醤油を使用し、こちらが驚かされることもあります。

醤油は日本の伝統食品であります、新しいことにもチャレンジしながら、国内だけでなく世界中の人に知ってもらえるよう、日々精進して参りますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。

五代目当主 新古 敏朗

- 1881年 新古スミが金山寺味噌の店を創業
後にしょうゆ製造も開始「新古商店」を名乗る
- 1900年頃 金山寺味噌のたまりを使用した醤油を製造販売
- 1965年頃 醤油製造を休止 金山寺味噌に専念する
- 1982年 工場を現地に移転
- 1985年 店名を「新古商店」から「丸新本家」に変更
金山寺味噌のうす塩味(塩分4.8%)に成功
金山寺味噌の生きたまま真空パックに成功
- 1990年 醤油づくり再開 「九曜むらさき」発売
- 1995年 丸新本家株式会社 設立
白浜道路田辺店 出店
とれとれ市場内くろしお名店街店 出店
- 2002年 湯浅醤油有限公司 設立
- 2003年 黒豆醤油「生一本黒豆」発売
カレーにかける「カレー醤油」発売
- 2004年 見学スタート
- 2005年 醤油館オープン
「生一本黒豆」がどっちの料理ショーで
特選素材となる
モンドセレクションに出店醤油2種が金賞受賞
小学生に醤油づくりを教える食育スタート
- 2006年 モンドセレクション醤油2種が最高金賞受賞
九曜むらさきは2014年まで連続受賞
生一本黒豆は毎年連続受賞中
- 2007年 手づくり醤油キット 発売
- 2008年 百年企業の表彰
- 2009年 伝統野菜・湯浅なす復活!すべての金山寺味噌に使用
本店リニューアル



 YouTube



- 2010年 「具だくさん金山寺味噌」発売
ベルギーの星付きシェフ3人来社。腕前を披露
- 2012年 「魯山人醤油」限定販売
- 2013年 醤油リニューアル
- 2014年 権入れ体験コーナーオープン!
蔵カフェオープン
カルチャー教室『丸新発酵蔵部』開講
TBSネプチューンの"ショブチューン"で
醤油職人として紹介
- 2015年 「燻しょうゆ」燻製の達人・赤坂「燻」の
オーナーシェフとのコラボで発売
NHK「うまい」で湯浅なすの金山寺味噌が紹介
- 2016年 新九曜蔵建設
次の100年に残す木樽プロジェクト
近畿地方最大の木樽設置
- 2017年 ハラル醤油 発売
- 2018年 フランス・ボルドーで醤油のテスト製造スタート
- 2019年 TBS坂上 & 指原の潰れない店で
「柚子梅つゆ」が紹介
- 2020年 You Tubeチャンネル開設
- 2021年 世界初「カカオ醬」限定販売
- 2023年 カカオ醬の開発を持って当社代表ほか
経済産業大臣賞を受賞

フランス・ボルドーで本格的に醤油づくり・販売開始、
レストランPavillon Yuasa(湯浅のはなれ)開業
- 2024年 純フランス産醤油「SHINKO NOIRE」日本で発売
- 2025年 フレンチビジネス アワード Coup de Coeur 特別賞受賞

醤油の起源は 金山寺味噌にあり

紀州湯浅は醤油発祥の地です。その起源は鎌倉時代(1254年頃)、紀州由良の禅寺「興国寺」の開祖「法燈円明國師(ほっとうえんみょうこくし)」が中国(南宗)の径山寺(きんざんじ)から金山寺味噌(径山寺味噌)の製法を持ち帰ったのが始まりです。当時大変栄えていた町・湯浅は水質が良かったこともあり、ここで盛んに醸造されるようになりました。この醸造過程で野菜の水分が樽の上に溜まりとして出てきます。これを調味料として改良したのが現在の醤油の起源(湯浅醤油)といわれています。弊社の「九曜むらさき」は金山寺のたまりを使った唯一の醤油です。



しょうゆ 比較 参考表

味の深みの数値については、あくまでも食べた時感じる深みを10段階で社内为数値化したものです。

塩分の値は目安です。お好みを見つけたら参考にしてください。

種 類	味の深み	塩分(%)	だし(エキス)入	みりん・糖類	つけ	かけ	煮物	おすすめの用途
魯山人	10	14.7			◎	◎	○	冷奴・刺身(特に白身)
生一本黒豆	9	16.1			○	○	○	赤身や脂身の多い刺身・ステーキ
九曜むらさき	9	13.3	金山寺味噌のたまり		◎	○	○	冷奴・湯葉・刺身(特に赤身)・ステーキ
樽仕込み	9	16.4			○	○	○	料理全般
萬醬	8	14.1		みりん・きび砂糖		○	◎	煮物・すき焼き他
かけるだし醤油	7	12.0	鰹節・チキンエキス・昆布エキス	みりん・砂糖・水飴		○	○	釜玉うどん・玉子かけご飯
たまごかけごはん醤油		12.8					◎	玉子かけご飯・寿司
煮つけ醤油・濃口	7	14.1	昆布エキス	みりん			◎	煮魚・煮物
白搾り	5	16.7			×	×	◎	京料理・パスタ・ラーメン

丸新本家の 湯浅醤油ができるまで



一 大豆を茹でる



大豆



小麦



大豆を茹でます。
白い泡は大豆のたんぱく質です。通常の醤油の仕込みでは大豆を蒸しますが当社では茹でて仕込む「古式製法」で製造しています。
ちなみに**茹で汁**は捨てずに仕込み水として使用することで旨味を逃しません。

二 3日間ねかせる



茹でた大豆と炒って砕いた小麦を混ぜ、麹菌をかけて室(むろ)で3日間ねかせます。

三 もろみを仕込む



五島灘の塩

㊦で出た**茹で汁**に五島灘の塩を混ぜて仕込み水を作り、㊦と合わせて杉樽に仕込みます。これを「もろみ」といいます。

四

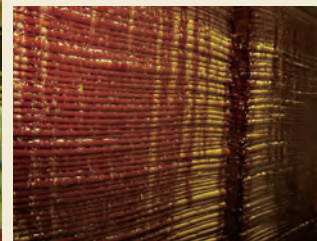


樽入れをし、約1年半～2年間熟成発酵

㊦のもろみを樽入れ(攪拌)し、酸素を樽の中に送り発酵をうまく進むようにしながら1年以上熟成させていきます。

五

もろみを搾る



熟成した㊦のもろみを搾ります。木杵に布を広げて1枚に約8Lのもろみを流し入れ、へらで均等に引き伸ばした後、四方を折り曲げ小さな布をかぶせて、また布を広げもろみを流す…を繰り返して何層にも積み重ねていきます。4列最高80段まで積み、醤油がしみ出してくるのを3～4日間待ちます。このしみ出した醤油が生揚げ(きあげ)醤油で、もろみから搾り出たままの醤油のことです。

六

オリがおりるのを待つ



搾った生揚げ醤油を樽に入れ約2週間**オリ**が自然におりるのを待ちます。

※**オリ**とは？
醤油の成分の中にある不純物・沈殿物等のことです。

七

火入れをする

オリのない澄んだ部分だけを取り出して、発酵を止める為火入れをします。この時、醤油の香ばしい香りがたちます。

八

ろ過

オリを完全に取り除きます。

九

ビン詰め、仕上げ



半手動で機械にビンを置いて充填し蓋をします。手作業でビン拭き、醤油のラベルを貼り、箱に入れて完成!

皆様にお届けします

蔵人が本気で作る 本物の醤油

選り抜いた 厳選素材

杉樽天然醸造 丹波黒豆100%

き い っ ぽ ん く ろ ま め

生一本黒豆

Premium Ki-ippon Kuromame
-Black Soy-bean Sauce

賞味期限2年

「日本一・世界一の醤油を作りたい」という思いで作りはじめたものが、今や日本料理に限らず、噂を聞きつけてヨーロッパから星付きの凄腕シェフが蔵まで買いつけに来る程、高い評価を受け、海外にまで名前が届くようになりました。

塩分
16.1%



写真は720ml

品番 **28820**

200ml(箱入) **1,296円**

品番 **28872**

720ml(箱入) **3,888円**

原材料:黒豆大豆(国産)、小麦(国産)、食塩

モンド
セレクション
最高金賞
受賞



国産 丹波黒豆100%



国産小麦



長崎・五島灘産の塩



醤油麹菌

・醤油の深い味わいを
生む古式製法

2年熟成



熊野牛香味焼き

【生一本黒豆使用】

赤間調理長 監修



【香味ソースの材料】

赤ワイン 50cc
本みりん 50cc
醤油(生一本黒豆) 50cc
野菜スープ 50cc
(もしくは水50ccと
コンソメキューブ1/6個)
砂糖 大さじ1
コーンスターチ(または片栗粉)
小さじ1.5(水で溶く)
おろしにんにく 少々
おろしりんご 大さじ2

【作り方】

1. 熊野牛は常温近くまでもどし、塩・黒胡椒し、サラダ油をしいたフライパンを熱し、中強火で四面を焼く。
2. 四面が焼けたらアルミホイルで巻き、10分位休ませます。
3. 香味ソースは赤ワインとみりんを煮きり、そこに醤油と砂糖、おろしにんにく、野菜スープを合わせ沸かしアクを取る。ここに水溶きコーンスターチを合わせ冷まし、冷めたらおろしりんごを入れ合わせ、一日寝かし完成。
4. 休ませておいた熊野牛とお好きな野菜などを炒め、仕上げに香味ソースを適量入れ、からませて完成。

※ 塩分の値は目安です。

※ 価格はすべて税込み表示となっています。

モンドセレクション

Monde Sélection®



The Crystal Prestige Trophy

クリスタルプレステージ記念トロフィーは10年間連続して受賞した企業に授与されるもので、継続的に好成績を達成した企業に与えられる賞です。

モンド・セレクションとは、世界食品オリンピックと訳されることもある食品品評会のことです。1961年からベルギー政府に許可されて以来、世界中から優れた製品を発掘・顕彰することを目的として、毎年世界100カ国以上から5400点を超える出品があり、中でも優れたものに、銅・銀・金・最高金賞が贈られます。

金山寺たまり醤油 九曜むらさき

Kuyo Murasaki - Japanese Origin Soy Sauce

賞味期限1年

醤油の元祖。金山寺味噌からわずか3%しか採れない希少な溜まりを使用しているため、深みのある旨味とまろやかさが特徴。

当店オリジナル。塩分控えめ。
(当社の「こいuchi醤油」に比べ18%減)

金山寺味噌のたまりが不足した時は製造出来ない為、やむを得ず発売を休止する期間が発生するかもしれませんがご了承下さい。



写真は720ml

品番 21820	200ml(箱入)	756円
品番 21850	500ml(箱入)	1,620円
品番 21872	720ml(箱入)	1,944円

塩分
13.3%

原材料

金山寺味噌たまり(米、大麦、大豆、うり、砂糖、水飴、食塩、生姜、なす、しそ)、大豆(国産)、小麦(国産)、食塩、酒精

世界初!
カカオの醤油

じゃん
カカオ醬
CACAO JANG

塩分
8.9%



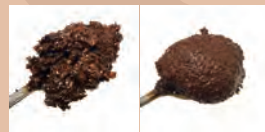
**ベトナムカカオ×湯浅醤油の
新たな調味料が誕生!**

カカオも醤油も発酵食品。

カカオ醬は、九曜むらさきにローストしたベトナム産カカオを漬けて寝かせ、瓶内で熟成させることで、カカオ風味を有した醤油を生み出すことに成功。

甘さはなく、カカオの香りが上品に漂った料理に深みを生み出します。

粒タイプは、カカオの粒子が粗く残っているため、テクスチャーと味のアクセントに!



粒タイプ

ペーストタイプ

九曜
むらさき
使用

賞味期限2年

品番 16813	粒 140g 瓶入	1,911円
品番 16811	ペースト 140g 瓶入	1,911円

限定

湯浅醤油の
ベースともいえる醤油

蔵匠 樽仕込み

Tarujikomi

-This is Yuasa Soy Sauce!

賞味期限2年

国産丸大豆・小麦・塩のみ使用。
杉樽で1年以上じっくり仕込みました。深く濃厚でスッキリとした味わい。当店の基本となる醤油です。あらゆる料理にご利用いただけます。

塩分
16.4%



品番 48320	200ml (箱入)	648円
品番 48372	720ml	1,458円
品番 48318	1.8 L	3,132円

- ・国産丸大豆100%使用・醤油の深い味わいを生む古式製法
- ・1年以上 杉樽熟成・長崎 五島灘のまろやかな塩使用



魯山人 Rosanjin



折笠さん(写真左)は、北海道でこの醤油のために大豆・小麦を育ててくれています。

畑に種のみをまいて、有機肥料も農薬も使わない特別な栽培方法です。
小麦畑にはトラクターが通る筋がなく、足元にはクローバーが生い茂っています。



毎年3月23日の魯山人の誕生日に発売
年号とシリアルナンバーが印字されています

自然栽培

肥料や農薬を一切使わない
素材から誕生した
奇跡の1本



読本付き

ろさんじん
魯山人

限定

Rosanjin Soy Sauce-No Agricultural Chemicals nor Fertilizer

賞味期限2年

総合企画 魯山人倶楽部株式会社

- ・自然栽培(肥料・農薬は一切不使用)の北海道産の大豆・小麦・米と、長崎五島灘の海水塩使用
- ・自然栽培のため、出来上がる数量は毎年異なる
- ・杉樽 天然醸造
- ・エキ스는濃い色が薄い
- ・甘くまろやかで香りが高い
- ・辛さが口内でパツと消え、素材を引き立てる
- ・今までに食べたことがない位美味しいと好評

塩分
14.7%

品番 20820

200ml(プラケース入)

1,944円

『奇跡のリンゴ』の栽培で知られている青森県の木村秋則さんのお弟子さんである、十勝の折笠農場の折笠健(ますらお)さんが育てた大豆と小麦、芦別市 太田農場の太田拓寿さんが育てた米を使用しています。

お2人とも、日本では数少ない自然栽培での生産者さんです。リンゴ同様、小麦や大豆、米も、肥料・農薬を一切使わないで育てることはたやすいことではありませんし、実際、1年目は小麦栽培に失敗しました。

この原料だからこの醤油が出来たんだと実感できる感動や感想が本当にたくさん寄せられています。魯山人醤油にはそんなパワーがある『奇跡の醤油』と言っても大げさではないと思っています。



北大路魯山人

マンガ『美味しんぼ』に登場する口うるさい美食家・海原雄山のモデルになっているのが北大路魯山人。大正～昭和中期にかけて活躍した京都出身の総合芸術家。陶芸家・書道家・料理家・美食家として有名。Management: 魯山人倶楽部(株)



ゆずうめ

柚子梅つゆ

Yuzu Ume Tsuyu

賞味期限6ヶ月

塩分
10.1%

濃縮
3倍

ゆず果汁、南高梅を漬けた梅酢、白醤油を使用し、かつおだしをきかせ、香り豊かなさっぱり味です。梅を使用しているわけではないので、梅が苦手な人でも大丈夫。洋食、中華にもアレンジ自在の人気商品です。

用途：そうめん・天つゆ・冷奴・ドレッシング等

品番 **29820**

200ml

669円

柚子

鰹節

梅酢



和歌山は柑橘も有名!



実は和歌山発祥!



紀州と言えば梅!

お料理例



モンドセレクション

2008年~2014年まで7年連続金賞受賞

ゆずぽん酢

Yuzu Ponzu

-Citrus Seasoned Soy Sauce

賞味期限1年

塩分
8.2%



湯浅醤油とゆず果汁をふんだんに使用し、昆布・かつおエキス等をブレンドしたまろやかですっきり味の香り豊かなポン酢です。

旨味調味料を一切使用していないので後味が良い!

●鍋料理はもちろん、焼き魚やお刺身、唐揚げ、サラダ、冷しゃぶ、冷奴等何にでも合います。

品番 **91820**

200ml

702円

品番 **91850**

500ml(箱入)

1,404円

品番 **91872**

720ml

1,836円

品番 **91818**

1.8L

3,456円

お料理例



※塩分の値は目安です。

※価格はすべて税込み表示となっています。



写真は720ml

煮つけ醤油 濃口

Cooking Soy Sauce-Thick

賞味期限2年

本みりんと昆布だしの旨みがきいた煮つけ用。

用途:魚の煮付け・肉じゃが等

塩分
14.1%



【濃口】品番 **24872** 720ml **1,080円**

【濃口】品番 **24818** 1.8L **2,160円**



写真は720ml

よろずびしお

萬醬

Yorozu Bishio
-Sweet Soy Sauce

賞味期限2年

「甘口の湯浅醤油がほしい」という声があり開発しました。丸大豆醤油に本みりんときび砂糖を加えています。

塩分
14.1%



品番 **28172** 720ml **2,430円**

品番 **28118** 1.8L **1,242円**

カレーに
かける
醤油！

塩分
12.3%



元祖 洋食屋さんのカレー醤油

Curry Shoyu-Soy Sauce for Curry

賞味期限2年

カレー専用。カレー好きの5代目の遊び心から生まれた、新しい調味料☆6種類の香辛料を絶妙な組み合わせでブレンドしています。

用途:カレー・炒飯・コロッケ・唐揚げの下味・ドレッシング等

品番 **28215** 150ml **540円**



くらのたくみ しろしぼ

蔵匠 白搾り

Shiro Shibori
-Light Color Soy Sauce

従業員のひとこと
これでごんにく
醤油を作っておくと
本当に便利！
パスタや炒め物
にも使えます。

賞味期限1年

塩分
16.7%

だし無し白醤油なのに、旨味とコクが凝縮し京料理のような彩りとしっかりとした上品な味を演出してくれます。



品番 **48020** 200ml **594円**

品番 **48072** 720ml **1,296円**



お料理例



※塩分の値は目安です。

※価格はすべて税込み表示となっています。 16



燻製醤油 燻 (いぶし)

Smoked Soy Sauce-Ibushi

塩分
15.0%



スモークの香りが優しく、一滴で素材をさらに美味しくする魔法の醤油。無農薬・無肥料の原料を使用した湯浅醤油を特別な製法で燻製にしました。

旨味が濃く、カツオだしが含まれているかのような奥行きのある味わいと香り。

用途 肉料理、卵料理、チーズ、刺身、牡蛎、バターライス、たまごかけご飯他

品番 29501 30ml スポイドボトル 1,620円

赤坂
燻製レストラン
×
湯浅醤油

賞味期限1年



塩分
12.0%

塩分
30%カット!

かけるだし醤油

Kakerudashi Shoyu-Sweet Soy Sauce with Dashi

賞味期限8ヶ月

じっくり1年以上寝かせた醤油に、かつお節だし、鶏ガラからとったチキンスープ、昆布のエキスをプラス。

「ていくちしょうゆ」に比べて、塩分30%カット。かけるだけで、奥行きのある味に!



品番 29120 200ml 669円

たまごかけごはん醤油

Tamago Kake Gohan Soy Sauce

塩分
12.8%

賞味期限1年

カツオ風味で、たまごご飯の甘みを引き立たせ、旨味をアップさせてくれる少し甘めの醤油。



かつお
風味

品番 29941 90ml 475円

もろみ味噌

賞味期限・三ヶ月

もろみ味噌

Moromi Miso

うす塩

甘口で
人気!

うす塩で甘口、粒々感もしっかりあるのもろきゅうに最適。

塩分
5.1%



品番 13327 270gカップ 561円

品番 13054 540gカップ 1,036円

しょうゆもろみ

Shoyu Moromi

濃口のもろみ。粒々感もありお酒の好きな方におすすめ!

塩分
5.7%



品番 14327 270gカップ 561円

品番 14054 540gカップ 1,036円

春雨とチンゲン菜のしょうゆもろみ炒め【3人分】



【材料】
豚肉 200g チンゲン菜 2束
春雨 小1束 約50g
しょうゆもろみ 大さじ2
酒 大さじ1 醤油 小さじ1

【作り方】

1. 春雨をあらかじめ茹ででザルにあげ、キッチンハサミで短く切る。
2. フライパンに油を熱し、豚肉を炒め、色が変わったらチンゲン菜を入れ、軽く塩コショウする。
3. 春雨を加え、酒で延ばした醤油もろみを混ぜ合わせ、最後に醤油で香りづけをします。

ひしおもろみ

Hishio Moromi
-Moromi before Squeeze Shoyu
丸大豆醤油をしぼる前のもろみ。
醤油辛いです。

塩分
12.0%



醤油
の実!

品番 15327 270gカップ 561円

金
山
寺
味
噌
と
も
ろ
み
味
噌
の
違
い
ど
ち
ら
も
お
か
ず
味
噌
で
す。
金
山
寺
味
噌
に
は、
野
菜
が
入
っ
て
い
ま
す
が、
も
ろ
み
味
噌
は、
大
豆
米、
大
麦
の
味
噌
の
み
で
す。
も
ろ
み
味
噌
は、
キ
ユ
ウ
リ
に
付
け
る「
も
ろ
き
ゅ
う
」
の
が、
一
般
的
で
す。

※この塩分の値は目安です。

※価格はすべて税込み表示となっています。 18



750年続く伝統製法でつくられた金山寺味噌は米・大麦大豆・なす・瓜・生姜・しそが入った自然発酵のおかずみそ。厳選された国産原料で、手間と時間をかけたこだわりの逸品です。

うす塩味 紀州金山寺味噌

Low Salt Kishu Kinzanji-Miso

うす塩味

当社独自のうす塩づくりです。塩分を控えることで甘みを引き出す製法で自然な甘さが人気。

塩分
5.2%



※1



※2

独自の技術でさらに手間をかけて造ったこだわりの逸品。こうじの自然の甘さが広がるやさしい味です。

品番	10315		150gカップ	604円
品番	10327	※2	270gカップ	1,004円
品番	10054		540gカップ	1,922円
品番	10135		350g木箱	1,576円
品番	10170	※1	700g木箱	2,818円

※塩分の値は目安です。

※価格はすべて税込み表示となっています。

具だくさん 紀州金山寺味噌

Kishu Kinzanji-miso with much Vegetables

一番人気！
具がたっぷりで満足度 最高



※1



※2

従来のものに比べると、野菜が多いのでやや甘口。これだけでご飯のおかずやお酒のあてになると大好評です。

品番	17315		150gカップ	540円
品番	17327	※2	270gカップ	874円
品番	17054		540gカップ	1,663円
品番	17135	※1	350g木箱	1,285円
品番	17170		700g木箱	2,570円

塩分
6.3%

紀州金山寺味噌 昔ながらの味

Original Kishu Kinzanji-Miso

創業以来愛されている伝統の味！



※1



※2



※3

くせがなくて食べやすい、昔ながらの変わらぬ味です。

品番	11315		150gカップ	475円
品番	11327	※1	270gカップ	788円
品番	11054		540gカップ	1,479円
品番	11330	※2	300g折箱	939円
品番	11240	※3	400g樽	1,285円

塩分
6.4%



※GIは、geographical indicationsの略。地理的表示法に基づいて国に登録された農林水産物や食品などに付される登録商標。2017年8月、紀州金山寺味噌がGI認定を受けました。
認定商品：具だくさん、うす塩味、昔ながらの味の3種

農林水産大臣登録第39号

食べ方：茶がゆ(最もおいしい食べ方)・温かいご飯・お茶漬
け・酒の肴としてきゅうりにのせたり、じゃこと合えたり...
賞味期限：三ヶ月



ゆず金山寺

Yuzu Kinzanji-Miso

ゆず果汁と皮が入った
さわやかな風味の
金山寺味噌。



お客様の声

ゆずの香りがして
おいしい♪



塩分
6.0%

品番 18315

150gカップ 540円

品番 18327

270gカップ 874円

わさび金山寺

Wasabi Kinzanji-Miso

わさび独特のツンと抜ける感覚が
人気。和歌山産真妻
わさびの茎使用。



お客様の声

マイルドな辛さで
おいしい♪



塩分
5.6%

品番 47315

150gカップ 540円

にんにく金山寺

限定

Garlic Kinzanji-Miso

国産のにんにくがゴロゴロ！
旨みたっぷり。においは
しますが、お箸が
止まりません。



塩分
6.6%

品番 46315

なくなることがあります！
150gカップ 604円

梅金山寺

Ume Kinzanji-Miso

和歌山産南高梅の
果肉たっぷり。



甘ずっ
ぱい味

塩分
6.4%

品番 45315

150gカップ 604円

郷土 料理

和歌山に古くから伝わる茶がゆ
おかいさんには
金山寺味噌!!



※和歌山ではおかいさんと共に金山寺味噌を食べる習慣が今でも根強く残っています。離乳食から一生お世話になると言っても過言ではない…そんな文化です。

○ おかいさん(茶がゆ)の作り方

- ①鍋に水1～1.2Lとほうじ茶のティーバッグを1つ入れ、茶を煮出す。
 - ②①が沸いたら、洗った米0.5合を入れ中火で約20分。(フタはしない)
 - ③火をとめて、10分蒸らしてできあがり。
- コツ: 中火で、まぜない。
各家庭によって多少作り方が異なります。

丸新本家の 紀州金山寺味噌の作り方

丸新本家の金山寺味噌は色がきれいで香りが良く美味しいとお客様から好評を頂いております。

一 大豆を炒る



大豆を炒って、石臼で引き割り、皮を取り除きます。



二 水に浸し、蒸す

それぞれ洗って、別々に水に一晩浸し、蒸します。



炒って皮をむいた大豆



米



大麦

三 麹菌をつけて室でねかす

㊦に、麹菌をつけ3日間室(むろ)でねかして麹を作ります。



湯浅なす(伝統野菜) Yuasa-Nasu



江戸時代から金山寺味噌専用に栽培されてきた地元の伝統野菜「湯浅ナス」が絶滅の危機に瀕していると知り、農家さんの協力で復活させました。2010年秋から、当店のナスは全てこの「湯浅ナス」を使用。直径約10cmの丸型で水分が少なく、香りと歯ごたえが良いのが特徴です。しっかりと実が詰まり通常のナスの2～4倍の重さで、1つ400gもあります。



四

野菜をカット



白瓜、湯浅なす、生姜、しそ等の野菜をそれぞれの大きさにカットします。
塩漬けのものは予め塩抜きをしておきます。

五

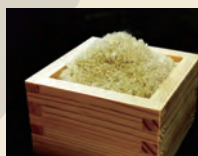
混ぜ合わせる



㊦でねかせておいた麹に㊦の野菜と塩、砂糖、水飴等の調味料を混ぜ合わせる。
種子島のきび砂糖、北海道のテンサイから作るてんさい糖使用。
ステビア(甘味料)やソルビン酸(保存料)などは不使用。



北海道のてんさい糖



種子島のきび砂糖



長崎の塩

六

樽に入れて熟成



樽に入れて重石を乗せ、60日～90日間熟成させて完成！



七

1つ1つ手詰めしています



当店の味噌は**天然醸造の米味噌**で
熱殺菌などしていないので
酵素が生きています。

白みそ

Shiro Miso

3～6ヶ月熟成

昔なつかしい糀の自然な甘さが活かされた上品な味。粒みそもあります。

品番 **31040**

塩分
10.1%

400gカップ **604円**

品番 **31095**

950gカップ **1,328円**

工場長の一言
こんな熟れた
味噌は他に
ないで!!



あわせみそ

Awase Miso

よく熟成させた白味噌と赤味噌をあわせました。

品番 **36040**

塩分
10.3%

400gカップ **604円**

品番 **36095**

950gカップ **1,328円**

一番人気!



赤みそ

Aka Miso

1年半～2年熟成

弊社の味噌の中で唯一麦を加えています。さっぱりとした後味と程よい風味をお楽しみください。

品番 **33040**

塩分
10.3%

400gカップ **669円**

品番 **33095**

950gカップ **1,447円**



赤だし Akadashi Miso

3～4年熟成

一般の赤だしは豆みそですが、弊社は米みそで、塩分も8%に控えています。米味噌だから渋味の少ないまろやかな深いコクと旨みがあります。(だし入りではありません)

品番 **35040**

400gカップ **734円**

品番 **35095**

950gカップ **1,684円**

塩分
8.6%



関西人
好みの
赤だし!

丹波黒豆みそ Tanba-Kuromame Miso

1年半～2年熟成

丹波黒豆100%使用。旨み、甘み、香り、風味は別格。皮・粒入り。

品番 **38040**

400gカップ **896円**

塩分
10.1%



お客様の声
プレゼントで頂いて
美味しかったので
注文しました!

料理用白 あえみそ

Aemiso for Cooking

3～6ヶ月熟成

独自の製法で、塩分を半分に控えました。京みそとは違う低温長期熟成。

用途:京風雑煮、酢みそ、田楽みそ等あえものに。隠し味にも

品番 **37040**

400gカップ **734円**

塩分
5.6%



レシピ

酢みそ
あえみそ:大さじ3杯
酢:大さじ3杯
砂糖:少々(お好みで)

うす塩





金山寺こうじ

賞味期限3ヶ月

Row Kinzanji Koji to make Kinzanji-miso

国産の米・裸麦・大豆のミックスのこうじ。
野菜と塩、砂糖等の調味料があれば簡単に作れます!

COOL便

お届けはクール便(別途)になります。
在庫がない時がありますのでお問合わせ下さい。

※要冷凍 keep frozen

品番 **96108**

5合(800g) **1,080円**

冷凍販売

包装不可

金山寺みその作り方

材料さえ揃えれば約1.6kgの
金山寺味噌が簡単に出来ます。

【材料】

金山寺麹 800g
野菜(瓜、なす、生姜、しそ等) 400g
砂糖 300~350g(ざらめがおすすめ!)
塩 125g (7.2%)
水飴orはちみつ お好みで
焼酎 100cc

冷凍のまま
ご使用ください



【作り方】

- ①野菜をお好みの大きさに切る。生のまま使用。
- ②金山寺こうじと塩を焼酎で拭いたボールに入れ、手でまんべんなく混ぜ合わせる。
- ③②に砂糖を入れ、さらに混ぜ合わせる。
- ④③に全ての具を入れ混ぜる。
- ⑤④を焼酎でふいたきれいな容器に入れ、上から手で押して空気を抜き、中蓋をして、重石(1kg)をする。
上に焼酎をかけておくとカビが発生しにくい。
- ⑥日光の当たらない所に40~60日置いてねかすと食べ頃。

【注意点】

- ・汁がカビていればカビの部分ですくい取る。
- ・出来あがり時、まず上澄みの汁ですくいとってから中蓋をとって下さい。
- ・この上澄みは、煮炊き用の醤油として使用できます。
- ・これが湯浅醤油の元祖です。
- ・大量に仕込む場合は、野菜の水分が多くなってしまうので塩漬けにして水分を抜いて、塩出しをした野菜を使用して下さい。
- ・寒い時期に仕込む場合は、30℃前後の場所に最低2週間は置いて下さい。



仕込み初日



50日目



出来上がり

手作り醤油キット

賞味期限3ヶ月

Soy Sauce Kit to make your Soy Sauce in PET bottle

約800mlの醤油が搾れます。

セット 内容

- 醤油こうじ(国産丸大豆、国産小麦) 700g
- 塩220g
- 詳しい作り方説明書
- ミニ醤油(樽仕込み90ml)
- 濾布(ろふ)

水1Lと2Lのペットボトルをご用意ください。
おいしく愛しい丸大豆醤油が出来上がります!
冷凍販売。仕込んで約1年で完成。



※要冷凍 keep frozen



冷凍のまま
ご使用ください



1カ月後



10カ月後

仕込みが出来たら、蓋を
ゆるめて常温で保存して
ください。

【作り方のポイント】

- ・もろみは生き物なので呼吸しています。空気の入替え、ガス抜きをして下さい。
- ・発酵・熟成中は冷蔵庫には入れないで下さい
- ・発酵が活発な時はフタをきっちりとせず、乗せるだけ、もしくは、フタをはずして上からビニールをかけるかガーゼでフタをして下さい。

COOL便

お届けはクール便(別途)になります。
在庫がない時がありますのでお問合わせ下さい。

品番 **A1109**

3,240円

冷凍販売

包装不可

豆まきから醤油まで...

子供たちと一緒に
自分だけの醤油づくり

2010年食育
推進協議会会長賞
全国3位
を頂きました!

○醤油作り体験

2005年より食育の一環として地元小学校の子供達に
大豆作りから醤油が出来るまでを学ぶ取組みをしています。

●一人一人が、ペッ
トボトル1本に醤油
を仕込み、管理、マイ
醤油を作ります。



※価格はすべて税込み表示となっています。

麴 手づくりしてみよう!



生米こうじ

Raw Fermented Rice

賞味期限3ヶ月

※要冷凍 keep frozen

100%国産銘柄米を使用。蒸した米に菌をふり3日間かけて麴を作り、生のまま冷凍保存しています。

ご自宅で簡単手作り

色々な食材と混ぜり合うことで様々なものが出来上がります。

- ・生米こうじ+大豆+塩 = 味噌
- ・生米こうじ(+ご飯)+湯 = 甘酒
- ・生米こうじ+塩+水 = 塩麹

お客様の声
香りが良くて
とても甘く出来る
から嬉しい♪



冷凍のまま
ご使用ください

品番 **A1102**

800g(5合)

1,166円

冷凍販売

包装不可

COOL便

お届けはクール便(別途)になります。在庫がない時がありますのでお問い合わせください。

甘酒の作り方

【生米こうじ使用】

■ 米こうじのみで作る場合

【材料】

生米こうじ 400g + 湯 (80℃) 400cc

【作り方】

①殺菌した炊飯器、またはヨーグルトメーカーの容器に、**凍ったままの生米麴**を入れ、熱いお湯を注ぎ、**60℃**になるようにする。(温度計を使用して下さい)

②炊飯器はフタを開けたままで清潔なふきんをかけて保温ボタンを、ヨーグルトメーカーの場合は、60℃にセットし、途中かき混ぜながら8時間置く。

※フタは開けたままで。



■ 米こうじとご飯を入れて作る場合

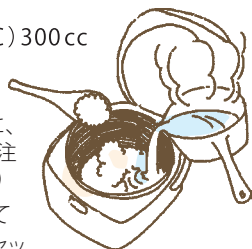
【材料】

生米こうじ 200g + ご飯お茶碗1杯分 + 湯 (60℃) 300cc

【作り方】 *ヨーグルトメーカーは機種によって異なります。

①殺菌した炊飯器、またはヨーグルトメーカーの容器に、**凍ったままの生米麴**と温かい白ご飯を混ぜ、お湯を注ぎ、**60℃**になるようにする。(温度計を使用して下さい)

②炊飯器はフタを開けたままで清潔なふきんをかけて保温ボタンを、ヨーグルトメーカーの場合は、60℃にセットし、途中かき混ぜながら8時間置く。 ※フタは開けたままで。



甘酒アレンジレシピ

● おすすめ飲み方・食べ方 ●



■ スムージーとしての 簡単アレンジレシピ

甘酒 + いちご



バナナ、いちご、リンゴ、桃、トマト、みかん、人参、好きな果物や野菜と一緒にミキサーでミックス! 甘酒の甘みが、はちみつの代わりになって美味しい!



■ ホットでもアイスでも混ぜるだけ! の簡単アレンジレシピ

甘酒を砂糖代わりに使ってね! ※豆乳や牛乳が苦手な方は、水を使って下さい。

甘酒 + 牛乳



割合は1:1

甘酒 + すりおろし生姜



甘酒 + ココア

甘酒 + ヨーグルト

甘酒 + 牛乳 + インスタントコーヒー

甘酒 + 豆乳



甘酒づくりの適温は60℃

冷凍米麴、お湯、(ご飯)を混ぜた時、60℃になるとベスト。その後、その温度をキープして下さい。

ヨーグルト メーカーの場合

設定温度を**60℃**にする。
お湯がこうじにかぶるように

炊飯器の場合

フタを開けたまま、
清潔なふきんをかけて
保温する。

米麴のみで作る場合は
甘みが強く、
ご飯を加えた場合は
まろやかな甘みとなります。

凍ったまま使用

解凍せずに
凍ったままご使用ください。

日持ちするように
濃く仕上げていますので、
適度に薄めて
お召し上がりください。

麴は、
手で直接触れないように
してください。

出来上がった甘酒の保存は
冷蔵庫で**2週間**をめどにお召し上がりください。



塩麴の作り方

【生 米こうじ使用】

■ ヨーグルトメーカーや炊飯器で作る場合

【材料】

生米こうじ 200g
塩 53g
お湯 150cc (80℃程)



【作り方】

① 殺菌したヨーグルトメーカーの内容器、または炊飯ジャーに**冷凍したままで生米こうじ (P29)**とお湯(80℃)と塩53gを入れる。保温スイッチを入れる。(甘酒の作り方ポイント参照)

② 途中かき混ぜながら4時間置く。 ※**フタは開けたままで。**

【ポイント】ヨーグルトメーカーの場合:設定温度を60℃にする。
出来たては塩辛くなっていますので、まろやかに仕上げたい場合は常温で暫く熟成させてください。冷蔵庫で保存し、3ヶ月で使い切るようにしましょう。

塩麴のアヒージョ

【塩麴使用】



【材料】

鶏せせり肉(もしくは砂肝) 200g
オリーブオイル 100cc
塩麴 大さじ2
にんにく 1〜2片
唐辛子 1〜2本
ローズマリー あれば

【作り方】

1. オリーブオイルを鍋に入れ、塩麴をまぶしたせせり肉と他の材料を入れる。
2. 鍋を火にかけ、火が通ったら出来上がり!

発酵調味料

国産原材料使用・自然派調味料

塩麴

Salted Rice Malt Seasoning

賞味期限6ヶ月

臭みを抑えたり、素材を柔らかくしたり、旨みを引き出してくれます。

お客さまの声
肉に、魚に、野菜に…
塩麴きかせでとっても
おいしくなるから
もう手放せない



塩分
12.3%



品番 99700

140g **680円**



手づくり味噌の作り方

【生 米こうじ使用】

出来上がり量: 約2kg

【材料】

生米こうじ 800g
大豆 720g (※約2倍に膨らみます)
塩(11%) 290g
大豆の煮汁 少々
焼酎 1/2カップ
大きいビニール袋(2、3枚)



お客様の声
おいしく出来た
からつい皆に
あげて
しまっ…

粒々ありの田舎みそができます。愛情たっぷりおいしい。

【作り方】

① 大豆を洗い、水に一晩浸しておく。
(水の量は3ℓ)



② ①の大豆を、鍋なら3〜4時間、圧力鍋なら20〜30分、指でつまんでつぶれる位の硬さに煮る。(煮汁は捨てずにとっておく。)



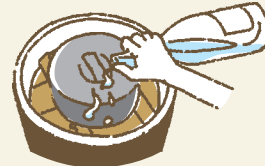
③ 塩と生米こうじを混ぜておく。
(「塩切りこうじ」という)



④ ②の大豆をザルにあけ、少し冷ましてから2〜3枚に重ねたビニール袋に入れ、外からつぶし、③を混ぜる。(フードカッターでも良いがつぶしすぎないように)大豆の煮汁を少しずつ入れながら**耳たぶくらいの硬さ**になるようにする。



⑤ 空気が入らないよう、容器の中央が山になるように詰める。ラップを敷き落とし蓋をし、重石をのせる。上から防カビの為、焼酎をふりかける。



⑥ 虫が入らないようにきっちり密封する。

【食べ頃】3〜6ヶ月。

時期によって違いますが、汁の色がびわ色になったらOK。上澄みの汁は取り除いて下さい。出来上がった味噌は冷蔵庫で保存下さい。

ご注文のご案内

丸新本家・湯浅醤油の商品は、職人が手作りし、スタッフがひとつひとつ手作業で仕上げております。ご注文の状況などにより、多少お時間をいただく場合がございますが、予めご了承下さい。

全国配送
承ります

●ご注文の受付について

お電話

**0120-345-193**
0737-62-2267
■受付時間 9:00～17:00(平日)

FAX

0737-63-5789
■受付時間 24時間・年中無休
■FAXご注文書をご利用下さい。

郵便

切手不要 (FAX注文用紙を封筒にした場合)
■FAXご注文書にご記入の上、点線にそって折り曲げ、貼りあわせて投函下さい。

インターネット

<https://www.marushinhonke.com>
■受付時間 24時間・年中無休

丸新本家

検索

丸新本家で検索

WEB注文でお買い物ポイントがたまる！
クレジットカード、PayPay、AmazonPay等
お支払い方法多種。

●送料について (税込み価格)

お買い上げ 金額(税込)	配送 温度帯	1回1カ所送りの場合			
		北海道 沖縄	東北 関東 甲信越 北陸 東海	関西	中国 四国 九州
8,000円 未満*	常温	2,000円	900円	800円	900円
	クール便代	+330円	+330円	+330円	+330円
8,000円 以上	常温	1,000円	0円	0円	0円
	クール便代	+0円	+0円	+0円	+0円

*クール便が冷凍と冷蔵の場合、クール代330円×2=660円になります。
【2024年9月現在】※価格は変更する場合があります。

●配達日・時間帯指定

- ◆午前中 ◆14～16時 ◆16～18時
- ◆18～20時 ◆19～21時

お届けのご希望の日、時間をご指定頂けます。ご注文にご指示下さい。
ご注文の商品は、通常 4～5 日でお届けします。
※離島などの地域、天候、交通事故、お届け先様のご不在、ご注文のタイミング
等諸事情でご希望日時にお届けできないこともございますがご了承下さい。

●ご注文必要事項

①お電話番号・ご住所

②お名前・お届け先

③ご注文商品番号・商品名・個数

④のし紙・包装あり／なし
手提げ袋のご指示

⑤お支払い方法

⑥お届け日時の指定(あれば)

2020年7月より、手提げ袋が
有料になりました。

ナイロン製袋 5円
紙袋 50円
大ギフト用の袋 20円

●商品の包装について

商品を個々に包装したり、のし紙をお付けしたり出来ます。
ご指示ください。
手提げ袋が必要な場合、有料になりますがお申し出ください。
※冷凍商品に、包装・のし掛けはできません。

**祝結び**
(蝶結び)
一般的なお祝い事
[表書き]御中元・御歳暮・
御年賀・御祝・内祝・御礼

**祝結切**
婚礼用
[表書き]結婚祝、寿、
(結婚)内祝、御見舞、
快気祝、御見舞御礼

**黄白・蓮**
仏事用
[表書き]志・
御供・粗供養

●お支払について

ご請求書・納品書のお届けについて

ご自宅用の場合	ご自宅用とご贈答用 両方ご注文の場合	ご贈答のみの場合
商品に同梱	ご自宅送り商品に同梱	ご依頼主様に郵送

代金引換(コレクト)の場合、別途 **手数料330円(税込)** 頂きます。
クレジットカード決済、その他のアプリ決済をご希望の場合は、
インターネットからご注文下さい。

お支払い方法一覧

	電話	FAX	ネット
カード	×	×	○
代金引換	○	○	○
郵便振替(コンビニ)	○	○	○
銀行振込	×	×	○

※ネット注文の郵便振替・銀行振込のお支払いは前払いになります。