



フジニ

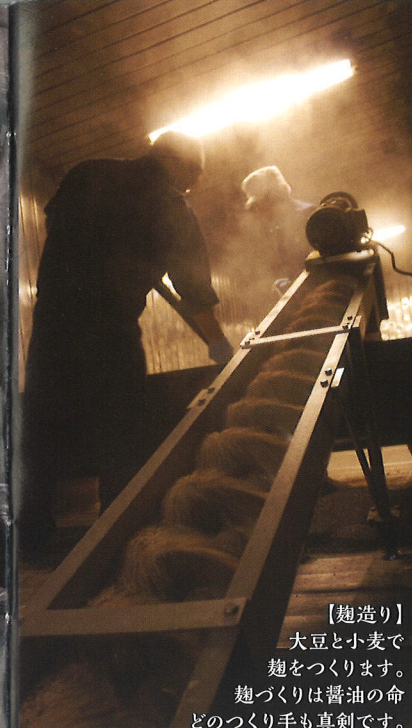
黒澤醤油店



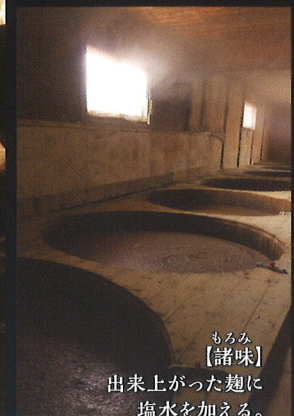
人と自然が育む
伝統の味



ふね
【槽かけ】
木桶で仕込んだ
諸味を一枚一枚
丁寧に絞りだす。



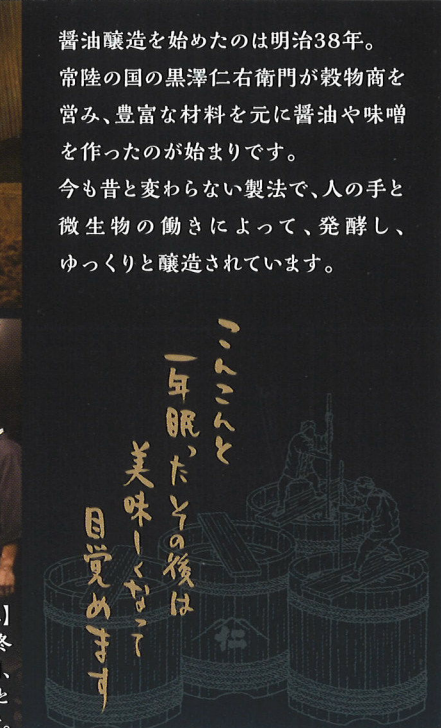
【麴造り】
大豆と小麦で
麴をつくります。
麴づくりは醤油の命
どづくり手も真剣です。



もろみ
【諸味】
出来上がった麴に
塩水を加える。



【寒仕込み】
春夏秋冬
一年～二年の間、
木桶でじっくりと
熟成させる天然醸造。



醤油醸造を始めたのは明治38年。
常陸の国の黒澤仁右衛門が穀物商を
営み、豊富な材料を元に醤油や味噌
を作ったのが始まりです。
今も昔と変わらない製法で、人の手と
微生物の働きによって、発酵し、
ゆっくりと醸造されています。

一年眠ったその後は
美味しくなって
目覚めます

商品案内

料理の美味しさを引き立てる、こだわりの逸品。

仁右衛門

にえもん

【丸大豆醤油】

300ml



厳選した茨城の材料を使用し杉桶で手間を惜まず天然で長期発酵・熟成させた醤油です。丸大豆本来の旨味・香り・色のバランスを出す様、再仕込み製法で醸造しました。



富士仁

ふじに

【濃口醤油】

1L・360ml・150ml



一年から一年半低温でじっくり熟成させ、更に旨味をたした醤油です。あらゆる料理の味付けにおすすめします。



醬蔵

ひしおぐら

【再仕込み】

1L・360ml・200ml



熟成期間を経た生醤油に再び原料を加えて仕込む二段仕込み。二年間かけて造り上げた深いコクとまろやかなこだわりの醤油です。



富士寿

ふじことぶき

【かつおだし醤油】

1L・360ml



土佐の「かつおのほんぶし」の味と芳醇な香りが、お料理の味を一層引き立てます。



味蔵

みくら

【万能つゆ】

1L・360ml・150ml



絞りがたての生醤油に、焼津産のカツオを合わせた風味豊かな万能つゆです。ざるそば、そうめんはもちろんのこと、天つゆ、煮物等、あらゆる料理にお使いください。



あわ漬

あわ漬

【漬物醤油】

1L・360ml・150ml



あわ漬の「あわ」とは……醤油を火入れする際に出たあわの事。野菜を漬けるだけで簡単に漬物が出来上がります。



ぽん酢醤油

ぽん酢醤油

【黒酢入り】

1L・360ml・150ml



搾りがたての生醤油に国産の玄米、黒酢とゆず、だしを使用して仕上げました。鍋物はもちろん、焼き魚や餃子、オリーブオイルと混ぜてカルパッチョ・サラダにも合います。



焼肉のたれ

焼肉のたれ

【中辛】

1200g・240g



玉ねぎ、ニンニク、生姜、リンゴ、レモン等の野菜やフルーツが入っている醤油ベースのたれは素材の味を一層引き立てます。





空気に触れないから、
鮮度そのまま。
新鮮な味わいをキープ。



醬蔵 200ml
〈抗酸化ボトル〉



長期熟成の深いコク。
キレのある大人の味わい。
かつおだし入りの風味際立つ、
優しいまろやかな味わい。



たまごかけ
濃厚だし醤油 150ml



たまごかけ
熟成醤油 150ml

爽やかな梅の香りと
天然醸造の醤油で、
風味豊かに仕上げました。
黒澤醤油の万能だし。
白醤油をベースにだしの
旨味をふんだんに
使用した万能調味料です。

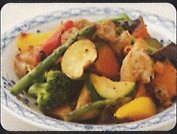


白だし
150ml



梅ぼん酢醤油
150ml

いつもの料理にひとさじ。
醤油麴でひと工夫！
炒め物や揚げ物！
ドレッシングにもお使い頂けます。



醤油麴

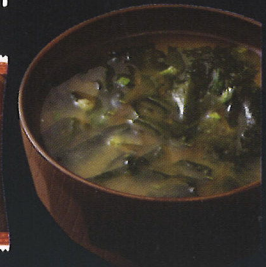
茨城県産の大豆と米を使用
し、一年間ゆつくりと熟成さ
せることで、大豆の旨みを充
分に引き出した、まろやかな
醸造味噌です。



手造り味噌
【米味噌】1kg

フリーズドライ味噌汁

簡単おいしい、本格味噌汁。
醸造元ならではの風味豊か
な味わいをフリーズドライで
再現しました。
贈り物にも最適です。



醤油スイーツ



醤油プリン

当蔵の醤油「仁右衛門」を使用した「しょうゆプリン」。上品な濃厚さと優しい味わいのプリンです。
いばらきデザインセレクション 2011
《知事選定》受賞

新定番！
醤油スイーツの



醤油糀
シフォンケーキ

上品な濃厚さと
優しい味わい

醤油アイス 甘酒醤油アイス ぽん酢醤油アイス

3種のフレーバーの醤油アイスクリーム
醤油の優しい味わいがご堪能頂けます。



来場者だけが味わえる 話題の醤油ソフトクリーム

◀醤油ソフトクリーム



◀甘酒醤油ソフト



温めても、
冷やしても
どっちも美味しい！
ストレートタイプ。
Good!!



甘酒 飲む糀 900ml

砂糖は一切添加せず、麴の糖化作用で生まれた、自然な甘味のノンアルコールドリンクです。



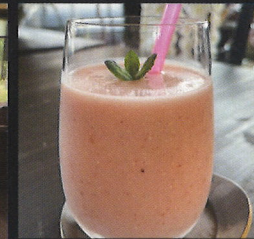
KUROSAWA SOY SAUCE
KURA CAFÉ
SINCE 1905

醤油蔵の
蔵カフェ

- 営業時間/10:00~17:00
- ランチは要予約 (11:00~14:00)



発酵食品を取り入れた身体に優しく、醤油蔵の魅力があふれるメニューを提供しています。直売所と併せてご利用下さい。



まごころを込めた贈り物

お世話になっているあの方へ、
日頃のお礼と感謝の気持ちを込めて。



ギフトセット

毎日の食卓を華やかに。贈り物に最適です。

真 しん 【I-1】

醬蔵/200ml×1本
フリーズドライ味噌汁×3個



真 しん 【I-3】

醬蔵/200ml×1本
味蔵・ぼん酢醤油/150ml×2本
フリーズドライ味噌汁×6個



仁 じん 【L-1】

あわ漬・醬蔵/360ml×2本



雅 みやび 【B-2】

味蔵・ぼん酢醤油/360ml×2本
焼肉のたれ/240g×1本



和 なごみ 【S-5】

ぼん酢醤油・醬蔵・味蔵・あわ漬
/360ml×4本



幹 みき 【J-3】

ぼん酢醤油・富士仁・醬蔵・味蔵・あわ漬
/360ml×5本、焼肉のたれ/240g×1本



愛 あい 【G-1】

あわ漬・味蔵/1l×2本



甘酒 ギフト 【Z-2】

飲む糀/900ml×2本



蔵仕込み【H-2】

あわ漬・富士仁・ぼん酢・味蔵/360ml×4本
味噌/1kg×2袋



匠 たくみ 【A-6】

ぼん酢醤油・富士仁・味蔵/1l×3本



●お電話・FAX・WEBで
ご注文いただけます

●地方発送も承ります

●掲載商品以外でも、
金額に合わせて、自由に
組み合わせいただけます。

●数量や発送についてのご
相談などお気軽にお問
い合わせください。

●法要や香典返しなどの
返礼品も承ります。

●返礼品が余った場合は、
返品もできますので、一度
お問い合わせ下さい。



黒澤醤油のWEBサイトでは、
簡単！美味しい醤油レシピを
紹介しています。ひと味違った
アレンジレシピで、
毎日の食卓を華やかに！



この暖簾は平成17年9月に完成しました。
暖簾の「福油」という文字は、百周年の記念に、
四代目の長男(当時7才)に醬、次男(当時5才)に
油という文字を書かせてみたら…
余りにも気に入ってしまいこのありさま。
歳では大きく“のれん”になっています。
娘(当時3才)も仲間に入れたかったが…残念。



ご注文方法

- お電話・FAX・WEBでご注文いただけます。
- 地方発送も承ります。
- 掲載商品以外でもセット商品は組み合わせ自由にできます。
又、多数のセット商品に限りましては、先にご予約を頂けますとすぐにお渡しできます。

<ご注文・お問い合わせは…>

TEL.029-272-3776

FAX.029-275-4041

WEBサイト
www.fujini-shoyu.co.jp

醤油醸造元 **有限会社 黒澤醤油店**

営業時間：月～土／9:00～18:00(日・祭日・年末年始は休み)

〒312-0012 茨城県ひたちなか市馬渡1260

お中元・お歳暮シーズン等の繁忙期は、休まず営業しております。詳しくはHPをご確認ください。



黒澤醤油店

P 駐車場有り

*正門に入って、左手に直売店がございます。

*裏門に、広い駐車場がございます。