

ōtuki-syouyu

since 1905



www.otuki-syouyu.com

岡山奥備中新見より
“品質本位でお届けします”



1L

1.8L

200ml

220ml

S-1

S-2

S-3

S-4

大月醤油一番の御推奨品

S-1~4 昔の造りしょうゆ 色・味・香三拍子そろった濃口醤油

味は濃い目ではありますが、少々甘口です。
刺身・寿司・掛け醤油に良し
煮物・あわせ醤油に良し



どんな料理にもあう万能醤油



大月醤油Webショップ

大月醤油の商品はWebサイトからでも
お買い求めいただけます。
お気軽にお立ち寄り下さい。

<http://www.otuki-syouyu.com>



TA-1



KA-1



BU-2



BA-1

専用しょうゆ

TA-1 玉子ご飯しょうゆ ●内容量 200ml

早い・簡単・旨い たっぷりが誇るファーストフード!!
玉子ご飯をはじめ、出し巻き玉子、目玉焼き、卵を使った
料理にあう卓上サイズの専用しょうゆです。

KA-1 牡蠣旨味醤油 ●内容量 200ml

こくとまろやかな風味が自慢!!
掛け醤油に良し 煮物・鍋物の醤油に良し 炒め物の
隠し味に良し 牡蠣の旨味がきいた掛け醤油です。

BU-2 ぶっかけうどん専用醤油 ●内容量 200ml

1年を通して大活躍!! 温・冷どちらにもあう専用醤油。
茹であがったうどんに、鹽節、きざみ海苔、天かすなどの
薬味をのせ、専用醤油をかけてお召し上がり下さい。

BA-1 バターめしソイソース ●内容量 200ml

ふっくら炊きたて熱々ご飯の上に、お好みの量のバターをのせ
バターめしソイソースをかけて、がっつりかき混ぜて食べて下さい。
どこか昔懐かし味が楽しめます。
ピラフ・焼きとうもろこし・焼きおにぎり・リゾットなどにも使えます。

otuki-syouyu

brewing ground



www.otuki-syouyu.com

大月醤油醸造場 醸造蔵元

〒719-2551 岡山県新見市草間9039

TEL・FAX 0867-75-2306

フリーダイヤル 0120-62-8686

E-mail : kamade-hiire@otuki-syouyu.com

営業時間: 8時~18時 定休日: 不定休

スイーツ専用醤油



SW-1

SW-1 スウィーツ専用醤油 ●内容量 200ml

パナアイスにかけるとキャラメル味風。アイス以外にも果物や洋菓子・和菓子などに。またトースト・ヨーグルト・ロールケーキ・みたらし団子・お餅などお使いの幅が広がるスイーツ醤油です。

KM-1 本醸造 釜火醤油 ●内容量 720ml

上品であり、また風味豊かな昔懐かしいもろみの香りと、まろやかな味わいが楽しめる逸品です。

本醸造 釜火醤油



毎月生産数
100本
限定商品

KM-1

淡口醤油・甘露さしみ醤油



1L
A-1



1.8L
A-2



1L
KS-1

New Bottle
醤油さし容器入れ



180ml
KS-3

A-1・2 淡口醤油 あじさい

塩からさを控えた淡口醤油です。煮物・すまし汁用にと使用できます。



KS-1・3 甘露さしみしょうゆ

ほんのりとした、とろみとコク・香りのある味わい深い醤油です。甘露煮・照り焼き料理などにも使用できます。



だし入り醤油・しろ醤油・卓上掛け醤油



1L
KU-1



220ml
KU-3



1L
SH-1



200ml
WS-1

KU-1・3 鯉のうまみしょうゆ

鯉の旨味を十分にいかし、濃口醤油と本みりんと一体になったまろやかさが特徴の掛け醤油です。炊込みご飯・煮物・掛け醤油に使用できます。

SH-1 しろ醤油

小麦を主原料に、淡口醤油よりさらに色淡く香り高い、甘口タイプに仕上げてあります。

WS-1 我が家は 醤油派

掛け醤油・合わせ醤油にそのまま使用できます。



クレ・わりした・ぼんず・ひしお



300ml
ONY-1



500ml
ONW-1



500ml
YU-2



400g
HM-1

ONY-1 千屋牛 焼肉のタレ

和牛本来の旨味をより引立てる“あっさり味”で千屋牛にあう絶品タレです。かなりの自信作!

ONW-1 千屋牛 すき焼き割下

“あっさり味”で、すき焼き以外にも使用できます。丼物・肉じゃが・煮物などにも使用できます。

YU-2 柚子ぼんず

徳島県産天然ゆず果汁を使用した本格柚子ぼんずです。

HM-1 ひしおもろみ

風味豊かなひしおもろみです。甘口タイプで生野菜やご飯のうえにそえてお召上がり下さい。

