

大分・竹中岩城屋新聞

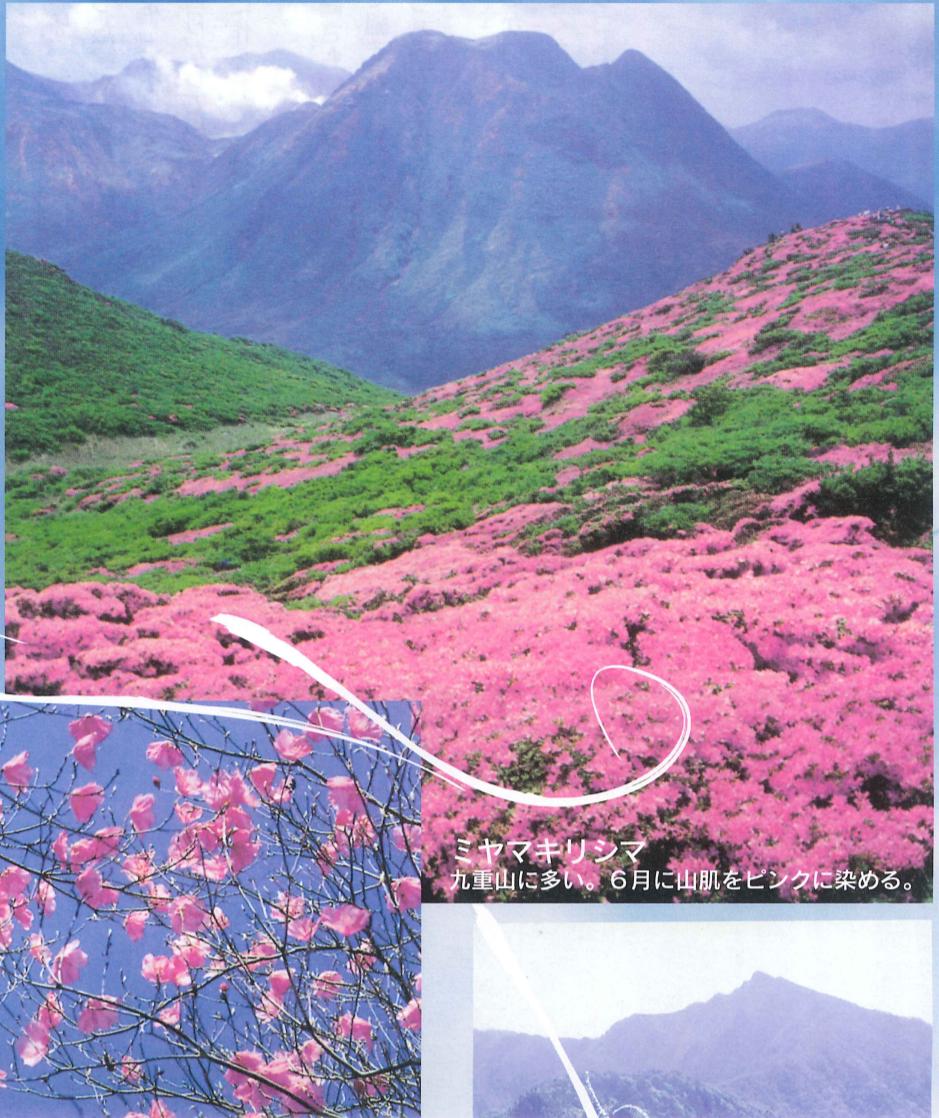
発行人/  ユワキヤショウイ(株)
大分市大字竹中3336番地
TEL 097-597-0238
FAX 097-597-0239
E-mail:info@yuwakiya.net
URL http://yuwakiya.net/

源流



上: 祖母山1合目の滝 右: 3合目にある御社ノ滝

九重連山
広大な草原、やわらかい緑の山なみが魅力です。



ミヤマキリシマ
九重山に多い。6月に山肌をピンクに染める。

大野川と岩城屋

今から150年前、安政の時代、大分市・竹中は大野川を利用した水運の宿場町でありました。

ユワキヤは安政元年の創業以来、豊かな水が得られ、穀物や製品の輸送に便利な大野川をのぞむこの地で醤油の醸造に励んでまいりました。

大野川は、阿蘇外輪山、九重山、祖母・傾山を源流に、幾多の支流を合わせて別府湾に注ぎ、豊かな水量、水質を誇ります。

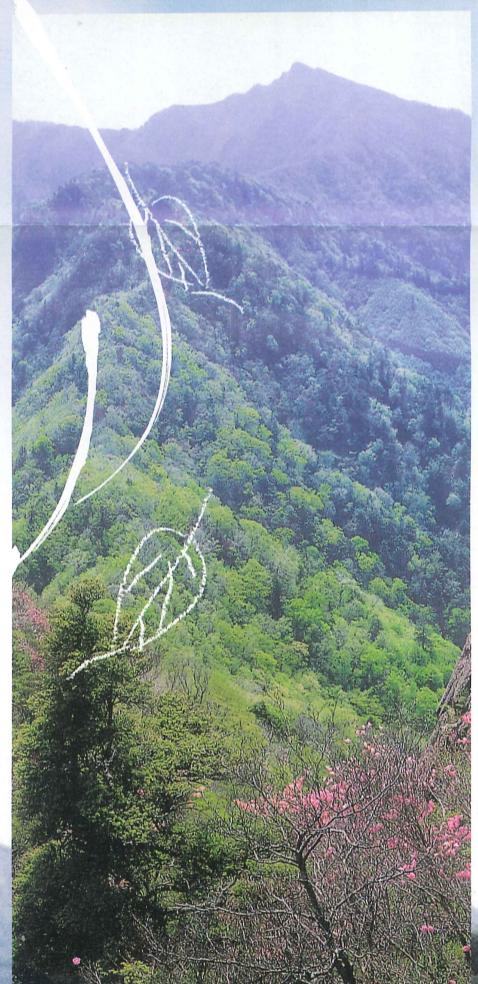
国土交通省の2002年度水質検査では、九州で一番水質の良い1級河川という結果が出ました。

また、豊かな水量は多くの鮎を育み、「鮎の名川百川」に選ばれています。

写真は中流域、ユワキヤ付近の風景です。



アケボノツツジ
祖母・傾山群の岩尾根を彩る、深山の花。花期は5月。



祖母・傾山群
奥深い原生林と荒々しい岩峰をもつ、自然豊かな山群です。

大野川の水源山地

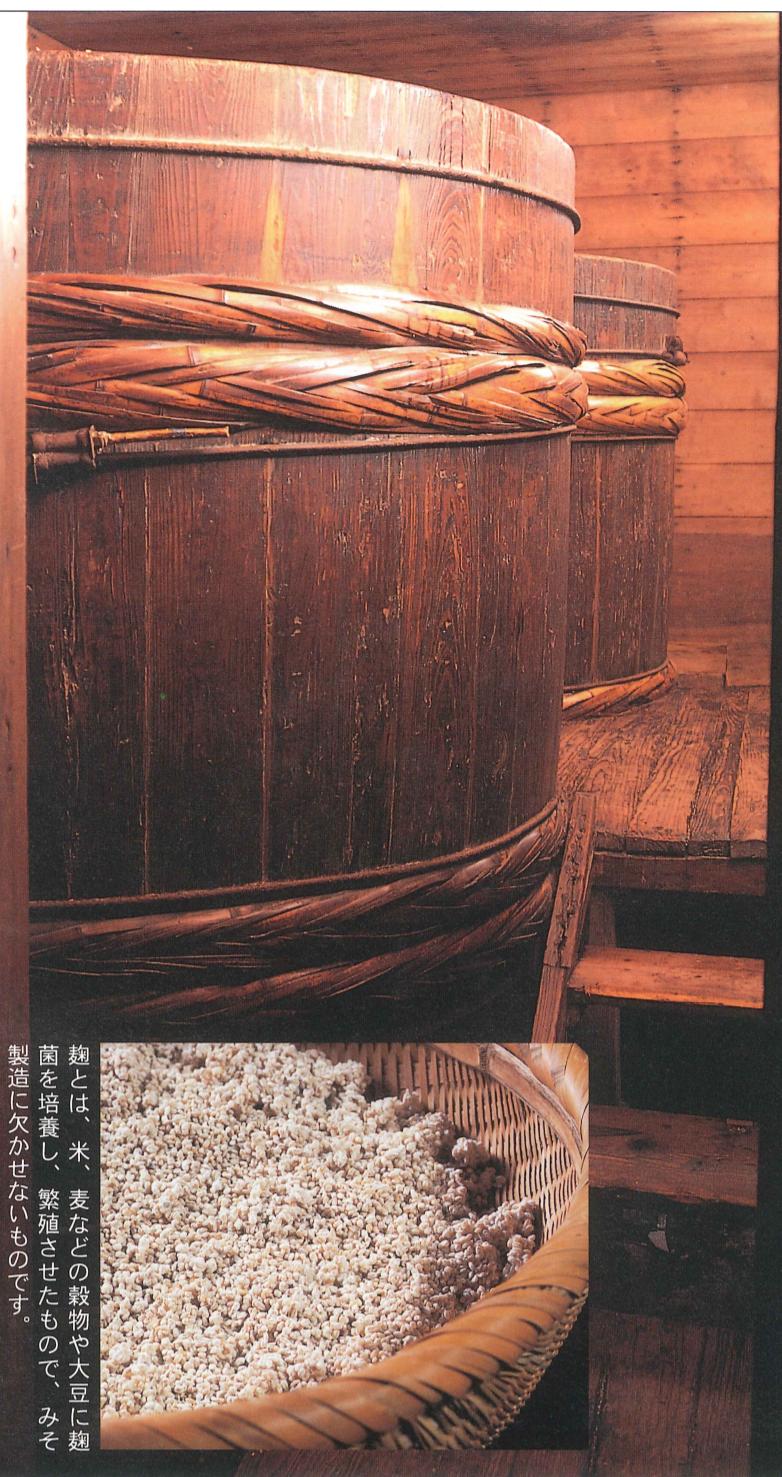


岩城屋の蔵へようこそ

写真（左）が醤油蔵です。

を張り、足場が組まれています。

のは、発酵にともないもろみから生じる炭酸ガスです。



醤油屋の話

九州のしょうゆの特徴

しょうゆは全国各地で造られており、みそと同様、地域の個性が表れる食品です。

九州のしょうゆは概して少し甘口で、近年全国的に人気がでています。

ユワキヤ醤油も、関西や関東、北は北海道までも毎日宅配便でお届けしています。

焼く・あぶる・煮る・燻がす



焼く・あぶる・煮る・燻がす

味噌屋の話

ジンというアミノ酸や糖が結びついた高分子化合物で、糖尿病やがん、高血圧の予防効果があるといわれ、人体には有用なものです。

写真（右）が味噌蔵です。壁も天井も床も板張りですか、樽や壁の板には、この蔵の条件に合った麹や各種の酵母が住みついていて、この蔵で作られる味噌の個性を決定しています。これを藏癪くらべせといいます。発酵の具合がよく、良いお味噌の香りがしています。

大木樽は80年以上前に作られて、休むことなくユワキヤの味噌を生みつづけています。

直径約2メートル、高さも約2メートル、5トンの味噌が仕込めます。厚さ約4センチの厚板で組まれています。

重石には、大人がやつと抱えられるような大きな石をフタの上に並べて使います。

磨きこまれて、なかなかいい艶が出ていると思いませんか。

『……まだ起こさないでください……もうすこし眠りたいのです…』

そんなお味噌のヒトリゴトが聞こえてきそうな大木樽です。

直径約2メートル、高さも約2メートル、5トンの味噌が仕込めます。厚さ約4センチの厚板で組まれています。

『……まだ起「」さないでください……もう少「」し眠りたいのです…』
そんなお味噌のヒトリ「」トが聞こえてきそうな大木樽です。

みそを置いておくと、発酵による熟成が進んで色が濃くなっています。つまり、元気な生きているみそほど、色が変わりやすいということです。

ジンというアミノ酸や糖が結びついた高分子化合物で、糖尿病やがん、高血圧の予防効果があるといわれ、人体には有用なもの

A large, dark wooden barrel dominates the left side of the frame, filled with a dark brown liquid. The surface of the liquid is covered in a thick, white, foamy layer that has been stirred into intricate, swirling patterns. On the right side, a man wearing a white baseball cap and a light blue short-sleeved shirt stands on a wooden platform. He is holding a long, thin wooden pole or dipper, which he appears to be using to stir the contents of the barrel. The background is dark and out of focus.

福味 (甘口)
本醸造醤油に天然の旨味と甘味を
加え秘伝の技術で仕込んだ九州醤油
1.8L 1,100円

本醸造 (辛口)
一切の甘味を加えずに仕込んだ
長期熟成もろみ絞り醤油
18 1,100円

The image shows two bottles of Honjyōza sake. The smaller bottle on the left has an orange screw-on cap and a label with the text '本醸造' (Honjyōza) and '醤油' (Soy sauce). The larger bottle on the right has a black glass cap and a similar label. Both labels include the text '本醸造' and '醤油'.

A photograph showing a white cardboard box for 'Kōjirō' miso in the background, and a large, round, shallow woven basket in the foreground containing a generous amount of white, granular miso powder.

A top-down view of a large, round, reddish-brown ceramic jar filled with a thick, dark brown substance, likely miso paste, with some lighter-colored sediment at the bottom.

食卓に大分の味覚をどうぞ。

※地大豆の生産地域は、作柄等により変動がございます。

※ 当カタログの商品価格は消費税別途です。

自然豊かな大分の食

新鮮な海の幸、山の幸
魚貝類、食肉、野菜、きのこ、海藻

食材が多種多様です



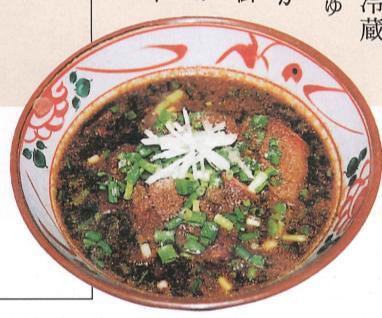
ふぐや城下かれいといった
高級な御馳走から 毎日の食事で人気の
素朴なスロー・フードまで 旨いもんいっぱい
下の三点は、普段の生活に根ざした
庶民派郷土料理です

●りゅうきゅうレシピ
さしみにすりゴマ、ねぎをかける。醤油、酒、
みりんをあわせたタレをかける。刻みしょうが
や三つ葉など、たっぷりの薬味をのせる。



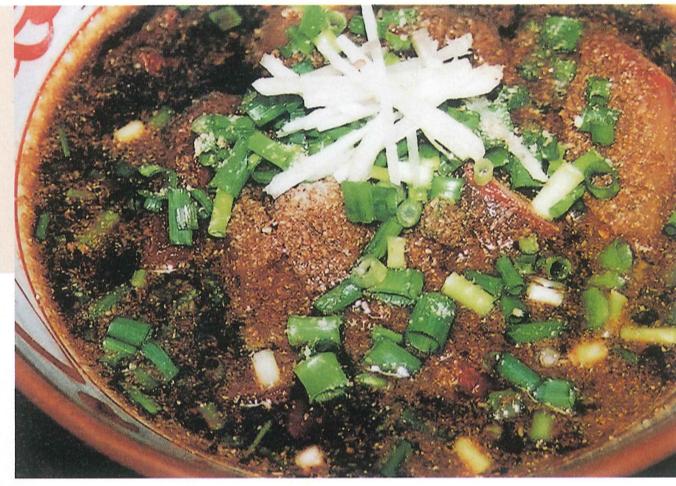
◆りゅうきゅうタレ
自慢の醤油をベースにつくった大分名物【りゅ
うきゅう】のタレ。醤油屋のこだわりが活きて
います。

300ml 350円



写真是ぶりのりゅうきゅう。さしみ
にねぎやごまを振って、醤油、酒やみ
りんに漬けたもの。薬味には刻みしょ
うがやわさびなど。30分ほど漬けた物
から、冷蔵庫に一晩以上置いてタレの
しみ込んだ物までそれぞれにおいしい。
1品料理に、ごはんに乗せてタレをま
ぶして丼風に、お茶漬けに。漁師や釣
り人には、冷蔵
庫にいつもりゆ
うきゅうが
あり、朝御
飯から欠か
さない御仁
もいる。

りゅうきゅう



とりめしレシピ

(本家吉野風)

鶏肉とごぼうを炒める。醤油、砂糖、みりんで煮る。炊きあ
がったごはんに混ぜ混む。

◆福味しょうゆ

美味追求、丹誠込めた藏出しの味。

1.8L 1,100円

◆宝しょうゆ

コクがあり甘口の九州の味、お袋の味、おいしくて効きの良い、人気の醤油
です。

1.8L 570円

最初から炊
きこむタイプ、
最初から炊
きこむタイプ、
鳩・キジなど
野鳥の肉
を使った本
格派も美味
しい。



とりめし



●とり天レシピ
醤油、酒、にんにく、しょうがのタ
レに小ぶりに切ったもも肉を20分
ほど漬けこむ。衣をつけて天ぷらに
揚げる。



◆とり天ポン

大分名産の柑橘果汁たっぷりのポン酢です。
300ml 350円

手軽さと美味
しさで大分県
下に普及して
いる。家庭で
もレストラン
でも定番の人
気メニューで
す。



とり天



お問い合わせ方法

でんわ
097-597-0238

フリーダイヤル
0120-014-556

Eメール
info@yuwakiya.net



ゆうびん
〒879-7501
大分市竹中3336番地
ユワキヤ醤油(株)

ファックス 24時間受付中
097-597-0239

平成十五年七月吉日

ユワキヤ醤油株式会社
代表取締役社長 門脇正幸

敬具
引き続きよろしくお願い申し上げます
また四代目門脇又一郎は

お願い申し上げます

拝啓 皆さんごきげんいかがでしようか
このたび 五代目に就任しました
専心努力致す所存でございます
まだ微力ではあります
が

今後もご愛顧 賜りますよう

門脇正幸でございます
このたび 五代目に就任しました
専心努力致す所存でございますので

45才・A型・獅子座
趣味:長男と空手の修業中

