

16種類の豆で仕込んだ、

醤油の革命。

上品でふくよかな旨味。
深い味わいの幅と奥行き。
清澄で豊雅な香り。
一滴の醤油に日本の畑が重なり、
世界の海が連なり、
イノチの土と水が無限に広がります。

秋

ARABISHIO

醬

あ
ら
び
し
お

古式本醸造
本生
仕立て

有機・農薬不使用の原料16種類を使用。
文化財蔵・昔造り／石炭焙煎・炭火製麹



世界に一つの独創的な醤油

●金時豆、ささげ、うずら豆…、醤油として本邦初の原料豆など計16種類もの豆を使用。しかも火入れをしない生醤油仕立て。さらに世界二十数か所の塩をブレンドし、栗駒山系の伏流水をエリクサー浄水活水器に通した仕込み水を使用し、江戸から続く有形文化財の蔵の古樽で醸造。これまでの醤油の概念を超えた、新たな醬（ひしお）の登場です！

感動の旨味と香り

●これほど多くの原材料で仕込んだ醤油は、はたしてどんな味でしょう？ それは蔵元の主人も驚く、旨味に富んだ鮮烈な味。塩分濃度が同じ醤油と比べても、塩の角が取れて、まろやかさが際立ち、複雑なうまみ成分の交差する際立つ味わいと、香ばしい醤油の香りに驚かされます。

こだわりぬいた贅沢な原材料。
その数なんと20種類

麴

……『わら一本の革命』福岡正信先生の麦など2種

福岡自然農園 愛媛県（自然農法）裸麦「万年星」

折笠農園 北海道幕別町（栽培期間中農薬化学肥料不使用）小麦「はるきりり」



自然農法の世界的権威 故福岡正信先生

豆

……農薬・化学肥料不使用のこだわり豆16種

●まほろば自然農園（栽培期間中農薬・化学肥料不使用）…うずら豆、虎豆、紫花豆、白花生、黒花豆、紅しぼり、三色いんげん、モロッコいんげん、ツタンカーメン、鞍掛け大豆、鶴の子大豆、黒小豆、黒豆 ●生命を育てる大地の会 北海道剣淵町（有機JAS認定）…黒豆、小豆、金時豆 ●川本農園 北海道北竜町（有機JAS認定）…鶴の子大豆 ●折笠農園 北海道幕別町（栽培期間中農薬・化学肥料不使用）…大袖の舞



まほろば自然農園

塩水

……まほろばオリジナル塩「七五三塩」24種類

七大海…北海道、沖縄、ハワイ、フランス、イギリス、アフリカ、スリランカ、インド、イタリア、アラスカ、南氷洋の海水塩 五大陸…ユタ、モンゴル、チベット、武漢、イスラエル、ワルスベイ、ジブチ、デボラの岩塩及び湖水塩 三大山…ヒマラヤ、ペルー、ボリビア、ドイツの岩塩 一大点…まほろば「ELIXIR SALT」焼き塩



……栗駒の伏流水を『エリクサーII』で活性化

栗駒山系の伏流水を、まほろばオリジナル浄水活水器「エリクサーII」でさらに浄化した活性水を使用



頑なに手造りにこだわる、江戸期から続く文化財指定の蔵元で醸造

●登録有形文化財の蔵

蔵元は江戸安政二年（1855年）創業の石孫本店。醸造文化の薫る町、秋田県湯沢市にある国の文化財に指定された蔵の有る老舗が、手間隙かかる昔ながらの古式本醸造で仕込みました。

●希少な天然杉の古樽

資源保護のため伐採禁止になった秋田天然杉。創業以来約150年使われ続けてきたこの天杉樽。蔵付酵母や乳酸菌などが息づく希少な樽です。

●これぞ本物。石炭で麦を炒り、炭火で麴を育む。

ガタゴト、ガタゴト……。明治期製作の木製仕立ての機械を今なお使い、石炭の遠赤外線でお麦の芯まで焙煎。圧力大釜で蒸した豆と麦に麴菌を振り、杉蓋にのせて石室に積み上げる。稲わらの灰をかぶせた炭火と、天窓の開閉で、温度と湿度を微調整。家族で寝ずの番をしながら麴の育成を子育てのように見守り、創業以来変わらぬ職人技と伝統製法を頑なに守り続けています。



総発売元

NATURAL & ORGANIC

自然食 まほろば

札幌市西区西野5条3丁目1-1

TEL:011-665-6624 FAX:011-665-6689

ホームページ www.mahoroba-jp.net

販売店名

まほろばたより

No.4576 17-159 11/3