

NEW

# これぞ熟成 生醤油。

# 新醬

ARABISHIO

醬

思わず唸る、滋味深い調味料「へうげ醬」が、発酵道のさらなる極みへと進化しました! 長期熟成、非加熱製法の「新醬」として新登場。いつものお料理からちょっと贅沢な一品まで、ハッとするような感動をプラスします。

発酵道を極める

## 熟成された“生”の味わい

微生物が栄養を分解してアミノ酸、ビタミン、ミネラルなどを増やす「発酵」の働き。長期熟成の「新醬」は、そのパワーと味の深みがグンと高まっています♪ しかも、非加熱製法だから、たっぷりのうまみと滋養がそのままの形で届きます。選び抜かれた原材料が奏でる極上のハーモニーをご堪能ください。酵母が「生きている」ため、開封後は冷蔵で保存してください。

江戸時代から続く

## 文化財指定の蔵元による伝統製法。

創業以来変わらぬ伝統製法。150年以上使い続けて「蔵付き」酵母も活着している、天然杉の古樽でじっくり仕込まれました。



## 20種類以上の贅沢な原材料!

一般的な醤油の原材料は大豆・小麦・塩・麹ですが、「新醬」は2種類の小麦、大豆6種類に加えて金時豆、小豆、花豆、いんげん、ささげなどの多彩な豆を配合! さらに「エリクサーII」(P70)で磨きかけた栗駒山系の伏流水や、20種類以上の世界の自然塩を絶妙に調合した「七五三塩」(P76)で仕込まれています。



多種多様な豆類による深遠な味のハーモニー。

まさに、いのちへの賛美。食材を一層引き立てることでしょう。「こそぞ!」というおもてなしに、普段のお料理を一層引き立てるポイントにと、ぜひご活用ください。



伝統製法・非加熱ゆえの贅を味わう!

## おすすめの召し上がり方

### ☑ まずは生で!

お刺身、湯豆腐など、醤油本来の美味しさが際立つ一品をまずお試しください!



### ☑ 酵素の働きですばやく染みこむ!

肉・魚の味付けもスムーズ。風味がひときわ引き立ちます。



### ☑ 火を通すと香ばしさも抜群!

熟成後に搾ったまま瓶詰め。初めて火を通すときの香りは非加熱ならでは!



選び抜かれた20種類の原材料。150年伝わる天然杉樽で本仕込みしました。

## あらびしお 古式本醸造 新醬

- まほろば
- (100ml) 1,080円
  - (300ml) 1,620円
  - (500ml) 2,160円

原材料:小麦(2種)、大豆(5種)、いんげん、ささげ、小豆、七五三塩

賞味期限:製造日より2年 (開栓後 要冷蔵)

