



種類	天然醸造 木桶仕込み醤油											たれ・だし			つゆ				
品名	杉木桶二倍麹仕込醤油 舌鼓(したつづみ)			濃口 杉木桶九州産丸大豆醤油			うすくち 杉木桶九州産丸大豆醤油		杉木桶九州うまくち醤油		木桶熟成しぼりたて(生き)醤油	博多白だし 10倍希釈	時短万能たれ うまかばい		匠つゆ 濃縮2倍 (九州うまくち仕立て)				
画像															準備中				
規格	300ML 瓶	100ML 瓶	300ML 瓶	1L PET	900ML 瓶	420ML PET	1L PET	900ML 瓶	900ML 瓶	420ML PET	100ML 瓶	500ML 瓶	360ML PET	1L PET	300ML PET	1L PET			
ケース入数	24 (6×4)	60 (10×6)	24 (6×4)	15	15	30	15	15	15	30	48	18 (3×6)	30	15	36 (6×6)	15			
小売	700円(税抜)	390円(税抜)	550円(税抜)	880円(税抜)	980円(税抜)	590円(税抜)	900円(税抜)	980円(税抜)	980円(税抜)	590円(税抜)	390円(税抜)	880円(税抜)	390円(税抜)	890円(税抜)	398円(税抜)	850円(税抜)			
JAN	4972467 009116	4972467 009222	4972467 009109	4972467 000137	4972467 000489	4972467 009130	4972467 001103	4972467 009031	4972467 000465	4972467 009147	4904783 009154	4972467 101414	4972467 101131	4972467 101100	4972467 101544	4972467 101384			
賞味	24ヶ月	24ヶ月	24ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	12ヶ月	12ヶ月			
商品サイズ	57×57×210mm 0.6kg	50×50×115mm 0.25kg	57×57×210mm 0.6kg	73×73×270mm 1.2kg	85×85×280mm 1.4kg	64×64×199mm 0.52kg	73×73×270mm 1.2kg	85×85×280mm 1.4kg	85×85×280mm 1.4kg	64×64×199mm 0.52kg	50×50×115mm 0.25kg	75×75×215mm 0.97kg	65×65×190mm 0.53kg	73×73×270mm 1.4kg	58×58×170mm 0.37kg	73×73×270mm 1.2kg			
ホールサイズ	138×203×226mm 3.8kg	138×203×226mm 2.8kg	138×203×226mm 3.8kg	305×430×250mm 15.2kg	288×630×230mm 18.5kg	305×430×250mm 15.2kg	305×430×250mm 15.2kg	255×415×295mm 19kg	275×460×320mm 22.0kg	275×460×320mm 22.0kg	400×330×220mm 16kg	230×340×270mm 13kg	305×650×250mm 19.0kg	400×330×220mm 16.3kg	255×415×295mm 22kg	300×640×250mm 13.9kg	255×415×295mm 19kg		
ケースサイズ	大豆(福岡県産)、小麦(福岡県産)、食塩			大豆(福岡県産)、小麦(福岡県産)、食塩			大豆(国産)、小麦(国産)、食塩			大豆(国産)、小麦(国産)、食塩、米、アルコール		大豆(国産)、小麦(国産)、食塩		しょうゆ(国内製造)、発酵調味料、砂糖、食塩、椎茸だし、焼きあごだし、かつおだし、こんぶだし、かつお節エキス、昆布エキス、発酵調味液、酵母エキス/アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)		しょうゆ(国内製造)、小麦を含む、国内製造)、砂糖、醸造調味料、食塩、かつお節エキス、醸造酢、こんぶだし、酵母エキス/調味料(アミノ酸)、アルコール			
原材料																			
特徴	730日熟成。通常の二倍量の麹を使用し、酵母で自然のままに発酵・熟成させたこだわりの再仕込醤油です。杉木桶熟成の濃厚な旨みと芳醇でフルーティーな香りを堪能できる逸品です。寿司、刺身の他、煮物等の仕上げに入れて頂くことより一層味わいを深めます。			厳選した福岡産の丸大豆フコクタカを使用。杉木桶に住みついた天然酵母で1年以上じっくりと自然に発酵熟成させて造り上げた、芳醇で濃厚な旨みを持つ丸大豆しょうゆです。つけ・かけ・煮物など、様々なお使いください。			杉木桶に住みついた蔵付き天然酵母で1年以上じっくりと自然に発酵熟成させて造り上げた、芳醇で濃厚な旨みを持つ丸大豆しょうゆです。つけ・かけ・煮物など、様々なお使いください。			原料の丸大豆・小麦は、厳選した九州産のものを使用。天然蔵にある20石の杉木桶に住みついた天然酵母で1年以上じっくりと自然に熟成させました。九州しょうゆの甘さを持った木桶仕込醤油の奥深い味わい。		木桶で熟成させた諸味を仕上げたまま成分無調整の生醤油です。蔵でしか味わうことが出来ない日本酒の原酒のような味わいはフルーティーな香りとお興行きのある味わい。木桶や仕込み時期の違いで変わる味わいをお楽しみください。		国産しいたけを贅沢に使用。4種のだし(椎茸・あご・鰹・昆布)と蔵付き酵母熟成丸大豆醤油と種子島製糖で上品に仕上げた九州うまくちタイプの白だしです。10倍希釈。化学調味料無添加。(使用例)お吸物 本品1:水15		これ1本で味付けが決まる簡単便利な調味たれです。やや甘口の味は、肉魚料理との相性が良く、特にすきやき、肉じゃが、煮魚は絶品です。きんぴら、など幅広い料理にお使い頂ける為、ご家庭に常備頂ければとても便利です。 只今人気沸騰中。		老舗の技で造り上げた濃縮タイプのつゆです。鰹・昆布の上品な味わい。九州うまくち仕立て。めんつゆ、料理の味つけにお使い頂けます。	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>全国で3番目の数200本の木桶を持つ蔵で、時間をかけてじっくりと醸し出す熟成の味わい。職人の手仕事で仕上げるこだわりの丸大豆醤油をぜひご堪能下さい。</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>《仕込より一言》 通常は工場では味わえない味をご賞味ください</p> </div> </div>																			



種類	九州醤油									みそ		景品用に	たまご売場に			鮮魚売場に		
品名	九州うまくち醤油		九州こいち醤油	九州うすくち醤油		九州さしみ醤油	さしみ醤油 寿(大甘口)		減塩 九州うまくち醤油	九州みそ ちくご あわせ	無添加合わせみそ 家族想い	時短万能たれ つまかばい	ゆで卵を漬けて簡単! 煮卵のたれ	たまごかけ用 だし醤油	博多 親子丼のたれ	海鮮丼用 だし醤油		
画像														準備中			準備中	
規格	1L PET	360ML PET	1L PET	1L PET	360ML PET	300ML PET	150ML PET	300ML PET	1L PET	1KG ピロー	750G カップ	150ML PET			180ml	150ML		
ケース入数	15	30	15	15	30	36	60(15×4)	36	15	10	12	60(15×4)						
小売	490円(税抜)	360円(税抜)	490円(税抜)	490円(税抜)	360円(税抜)	390円(税抜)	290円(税抜)	360円(税抜)	650円(税抜)	698円(税抜)	850円(税抜)	オープン						
JAN	4972467 000175	4972467 003039	4972467 000151	4972467 000168	4972467 003152	4972467 000120	4972467 003206	4972467 300206	4972467 003176	4904783 001109	4972467 900017	4972467 101490	4972467 101506	101520	101247	101537		
賞味	18ヶ月		18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	12ヶ月	6ヶ月	18ヶ月						
商品サイズ	73×73×270mm 1.2kg		65×65×190mm 0.48kg	73×73×270mm 1.2kg		65×65×190mm 0.48kg	61×61×182mm 0.39kg	53×53×128mm 0.2kg	61×61×182mm 0.39kg	73×73×270mm 1.2kg	70×105×190mm 0.1kg	12.7×90×12.7mm 0.78kg	53×53×128mm 0.2kg			48×48×145mm 0.25kg	53×53×128mm 0.2kg	
ホールサイズ							270×170×162mm 3.2kg						270×170×162mm 3.2kg			270×170×162mm 3.2kg	270×170×162mm 3.2kg	
ケースサイズ	255×415×295mm 19kg		400×330×220mm 14.8kg	255×415×295mm 19kg		255×415×295mm 19kg	400×330×220mm 14.8kg	400×330×220mm 14.5kg	580×340×190mm 13.0kg	400×330×220mm 14.5kg	255×415×295mm 19kg	383×220×150mm 10.5kg	550×280×190mm 7.0kg	580×340×190mm 13.0kg			580×340×190mm 15kg	580×340×190mm 13.0kg
原材料	アミノ酸液(国内製造)、食塩、脱脂加工大豆、小麦、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)/アルコール、カラメル色素、甘味料(甘草、ステビア)、ビタミンB1		アミノ酸液(国内製造)、食塩、脱脂加工大豆、小麦、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)/アルコール、カラメル色素、甘味料(甘草、ステビア)、ビタミンB1	アミノ酸液(国内製造)、食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、脱脂加工大豆、小麦/アルコール、甘味料(ステビア、甘草)、ビタミンB1		アミノ酸液(国内製造)、食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)/アルコール、カラメル色素、アルコール、甘味料(サッカリンNa、甘草、ステビア)、ビタミンB1	アミノ酸液(国内製造)、糖類(水飴、砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、脱脂加工大豆、食塩、小麦、糖類(水飴、砂糖、ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素、アルコール、甘味料(サッカリンNa、ステビア、甘草)、増粘剤(キサンタン)、ビタミンB1	アミノ酸液(国内製造)、醸造調味料、脱脂加工大豆、小麦、食塩/アルコール、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(甘草、ステビア)、ビタミンB1	米、はだか麦、大豆、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、ビタミンB1	米、はだか麦、大豆、食塩	砂糖(国内製造)、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、たん白加水分解物、ぶどう糖果糖液糖、魚介エキス(さばを含む)、食塩/調味料(アミノ酸等)、アルコール、ビタミンB1、甘味料(甘草、ステビア)	砂糖(国内製造)、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、たん白加水分解物、ぶどう糖果糖液糖、魚介エキス(さばを含む)、食塩/調味料(アミノ酸等)、アルコール、ビタミンB1、甘味料(甘草、ステビア)	しょうゆ(国内製造)、発酵調味料、砂糖、風味調味料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(サッカリンNa、甘草、ステビア)、ビタミンB1、(一部に大豆・小麦・乳製品を含む)	しょうゆ(国内製造)、発酵調味料、砂糖、風味調味料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(サッカリンNa、甘草、ステビア)、ビタミンB1、(一部に大豆・小麦・乳製品を含む)	しょうゆ(国内製造)、発酵調味料、風味調味料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(サッカリンNa、甘草、ステビア)、ビタミンB1、(一部に大豆・小麦・乳製品を含む)	しょうゆ(国内製造)、発酵調味料、風味調味料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(サッカリンNa、甘草、ステビア)、ビタミンB1、(一部に大豆・小麦・乳製品を含む)		
特徴	色味香りの三拍子揃った久留米を代表するうまくち醤油です。煮物、かけ用として幅広く使用できます。		つけ・かけ用として、幅広くお使い頂けるコクと旨味の効いたこいち醤油です。	煮物・うどん等スープ用の味付けとして、色・味・香りを備えたうすくち醤油です。業務用としても幅広くプロの支持を頂いております。		濃厚なコク・旨み・甘さを持つ九州甘口のさしみ用醤油です。トロリとした濃厚な旨さと甘味が刺身の美味しさをより一層深めます。刺身、寿司、煮物、かけ醤油としてどうぞ。	お寿司屋さんと同発した大甘口の九州刺身しょうゆです。お寿司さんでのあまりの人気ぶりに小売用も発売となりました。刺身、馬刺し、寿司、甘露煮、煮魚に。	九州うまくち醤油のおいしさそのままの減塩醤油です。旨みそのまま、食塩分45%カット。	麦みそに米みそをブレンドした、甘口タイプの合せみそです。九州ならではの味付けが人気の業務用売れ筋商品。	化学調味料無添加タイプの九州合わせみそです。自然な旨みをぐんぐん伸ばします。	景品用・お試用・イベント用などで使われれています。	ゆで卵をシッポックなどに入れ、2倍に薄めたたれで6時間程度漬込むだけで美味しい煮卵が完成!	ご飯と卵を引き立てるこだわり配合のだし醤油。うまくち仕上げ。	だしと九州醤油の旨味が効いた海鮮丼を美味しく食べる為のだし醤油。	福岡の、だしと旨味が効いた海鮮丼を美味しく食べる為のだし醤油。			



▼うまかばい レシピ



▼うまかばい レインスタ

