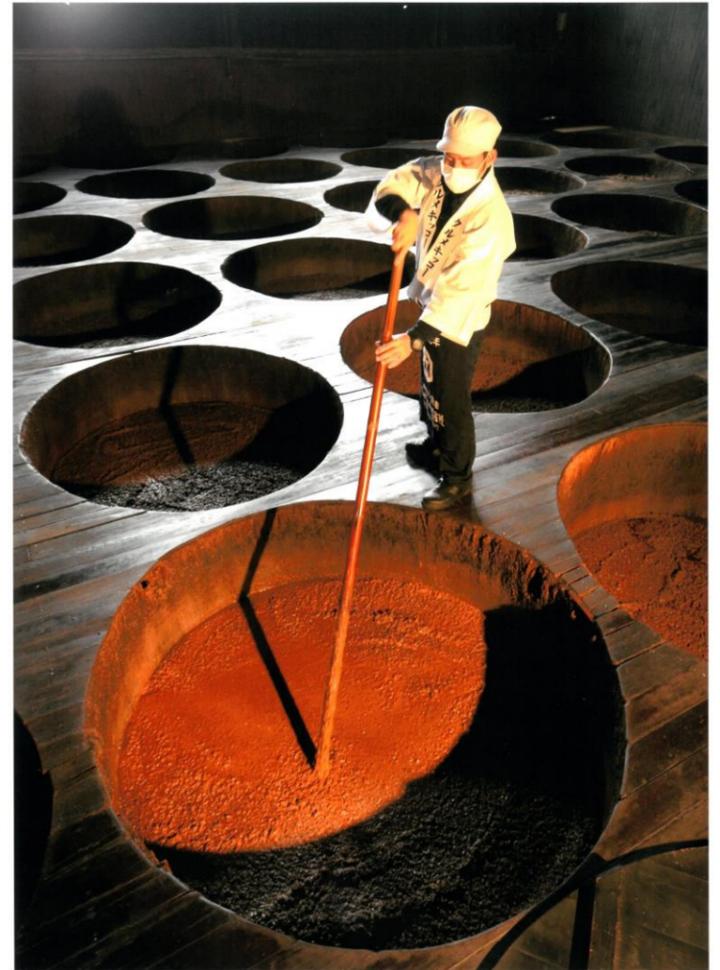




## 業務用商品

創業明治7年。雄大な筑後川が流れる筑後平野。その豊穡な大地で自然の営みとともに四季を通して天然醸造させる古式製法にこだわっています。手間を惜しまず杉木桶で仕込んだ醤油は、蔵に住みついた蔵つき酵母が独特の風味を醸しだし、クルメキッコならではの美味しい醤油の味わいをつくりあげます。

住所 福岡県久留米市宮ノ陣1-8-6  
TEL 0942-34-4147 FAX 0942-33-4042  
メール eigyouhonbu@kurumekikko.com



<代々引き継がれる技>

### 木桶熟成丸大豆醤油(濃口・淡口)

天然醸造 濃口	天然醸造 淡口	天然醸造	天然醸造	天然醸造
杉木桶九州産丸大豆醤油	杉木桶九州産丸大豆醤油	杉木桶九州うまうち醤油	杉木桶二倍麹仕込醤油 舌鼓	木桶熟成しぼりたて生醤油
 写真は1Lです	 写真は1Lです	 写真は900mlです	 写真は300mlです	 写真は100mlです
容量 1L/1.8L/20L	容量 1L/20L	容量 900ml/20L	容量 300ml/900ml	容量 100ml/900ml
賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 12ヶ月
用途 料理全般	用途 うどん、お吸い物、煮物	用途 料理全般	用途 刺身、寿司、料理の仕上げ	用途 刺身、寿司、炒め物の香り付け
商品特徴 厳選された九州産の丸大豆と小麦を原料に杉木桶熟成させた天然醸造ならではの芳醇な香りとまろやかな味わいの醤油です。	商品特徴 厳選された九州産の丸大豆と小麦を原料に杉木桶熟成させた天然醸造ならではの芳醇な香りとまろやかな味わいの醤油です。	商品特徴 木桶熟成丸大豆醤油を九州甘口タイプに仕上げました。木桶醤油の奥深さと九州醤油の甘さが生きた口当たりの良い丸大豆醤油です。	商品特徴 福岡県産丸大豆フクユタカを原料に再仕込製法で作った弊社最上級の丸大豆醤油。大豆由来の濃厚な旨みを有し、コクと照りが素材の美味しさを引き立てます。	商品特徴 搾りたての醤油を成分無調整で瓶詰めした生醤油です。搾りたての醤油の風味が生きています。

### 本醸造醤油(濃口・淡口)

本醸造醤油 濃口	本醸造醤油 淡口
 写真は1.8Lです	 写真は1.8Lです
容量 1.8L/20L	容量 1.8L/20L
賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月
用途 料理全般	用途 料理全般
商品特徴 本醸造しょうゆ濃口タイプ。甘味を抑えてより醤油感の強い味わいに仕上げました。	商品特徴 本醸造しょうゆ淡口タイプ。甘味を抑えてより醤油感の強い味わいに仕上げました。

### 九州醤油(さしみ用)

久留米の味	筑後の味		博多の味
さしみ醤油	上辰 さしみ醤油	上辰さしみ醤油 寿(大甘口)	さしみ醤油 むらさき
 画像は1.8Lです			
容量 1.8L/20L	容量 1.8L	容量 1.8L	容量 1.8L
賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月
用途 さしみ、寿司	用途 さしみ、寿司	用途 さしみ、寿司	用途 さしみ、寿司
商品特徴 旨味・甘み・コクのバランスが絶妙な久留米の刺身醤油です。素材の旨味を引き出す深い味わいが人気。	商品特徴 深い旨味が素材の味を引き出すバランスよい筑後の刺身醤油です。	商品特徴 九州の甘口さしみ醤油の中でも更に甘く仕上げました。塩分も抑え、素材にたっぷりつけて食べて頂くコクになる味わいです。	商品特徴 旨味と甘みバランスの良い、素材を生かす上品な味わいの刺身醤油です。



### 九州醤油(濃口)

久留米の味							
濃口醤油 菊	濃口醤油 椿	うまうち醤油	濃口醤油 優	古式濃口醤油	ヤマセン 濃口醤油	井出 濃口醤油 椿	マルオカ 濃口醤油 寿
 画像は1.8Lです	 画像は1.8Lです	 画像は1.8Lです					
容量 1.8L/20L	容量 1.8L/20L	容量 1.8L/20L	容量 20L	容量 20L	容量 10L	容量 1.8L	容量 1.8L
賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月
用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般
商品特徴 煮物・かけ用として幅広く使用できる「風味」「甘味」「うま味」のあるキレ味のよい濃口醤油です。バランス良く、素材を生かすタイプの醤油。業務用一番人気品。	商品特徴 旨味が強く素材にしっかりと味を付けたい料理(煮物、照焼きなど)にお勧めです。	商品特徴 肉との相性が良く、旨味をしっかり付けたい料理にお勧めです。オールマイティーに使われる醤油です。	商品特徴 うまうち醤油よりも更に旨味を持つ濃厚な醤油です。蒲焼きなどにお勧めです。	商品特徴 醤油の強さを抑えて素材を生かすように作った醤油です。煮物から焼き物など幅広くお使い頂けます。	商品特徴 煮物・かけ用として幅広く使用できる「風味」「甘味」「うま味」のあるキレ味のよい濃口醤油です。塩味やや抑えめに仕上げました。	商品特徴 煮物・かけ用として幅広く使用できる「風味」「甘味」「うま味」のあるキレ味のよい濃口醤油です。	商品特徴 こってりとしたとろみと「コク」「甘味」「うま味」のある醤油です。お刺身はもちろん、冷奴、焼鳥、蒲焼きなどにもご使用頂けます。
	(旨味) 椿>菊	(旨味) うまうち>菊	(旨味) 優>うまうち	(旨味) 古式<菊	(旨味) ヤマセン<		

九州醤油（濃口）					
筑後の味		博多の味		大川の味	
上辰 濃口醤油 ばら	上辰 濃口醤油 うめ	松十 濃口醤油 松	松十 濃口醤油 鶴	松十 濃口醤油 錦	マルシオ 濃口醤油
					
容量 1.8L/20L	容量 1.8L/20L	容量 1.8L/20L	容量 1.8L/20L	容量 1.8L/20L	容量 1.8L
賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月
用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般
商品特徴 煮物・かけ用として幅広く使用できるバランスのよい濃口醤油です。素材を生かすタイプの醤油です。	商品特徴 煮物・かけ用として幅広く使用できるバランスのよい濃口醤油です。やや旨味強めの上辰ブランド一番人気醤油です。 <b>（旨味）うめ&gt;ばら</b>	商品特徴 煮物・かけ用として幅広く使用できるバランスのよい濃口醤油です。素材を生かすタイプの醤油です。	商品特徴 肉との相性が良く、素材との相乗効果で旨味を引き出す醤油です。「もつ鍋」にお勧めの醤油です。 <b>（旨味）鶴&gt;松</b>	商品特徴 旨味が強く素材にしっかりと味を付けたい料理（煮物、照焼きなど）にお勧めです。 <b>（旨味）錦&gt;鶴</b>	商品特徴 煮物・かけ用として幅広く使用できる「風味」「甘味」「うま味」のあるキシ味のよい濃口醤油です。塩味やや抑えめに仕上げました。



<昭和中期のCM>



<上辰醤油 優秀賞受賞時>

九州醤油（淡口）							
久留米の味		筑後の味		博多の味		福岡の味	大川の味
淡口醤油 雪	淡口醤油 百合	井出醤油 淡口	ヤマセン 淡口醤油	上辰 淡口醤油 天	松十 淡口醤油	上淡口	マルシオ 淡口醤油
							
容量 1.8L/20L	容量 1.8L/20L	容量 1L/20L	容量 1.8L/20L	容量 1.8L/20L	容量 1.8L/20L	容量 20L	容量 1.8L
賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月
用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般
商品特徴 色味香りのバランスが良い素材を生かすタイプの淡口醤油です。煮物やうどんスープ用、様々な料理にお使い頂けます。弊社淡口醤油で一番人気です。	商品特徴 色味香りのバランスが良い素材を生かすタイプの淡口醤油です。煮物やお吸い物、様々な料理にお使い頂けます。雪よりも旨味強めです。 <b>（旨味）百合&gt;</b>	商品特徴 素材を生かすタイプのバランスよい淡口醤油です。煮物やスープのベース、様々な料理にお使い頂けます。	商品特徴 素材を生かすタイプのバランスよい淡口醤油です。煮物やスープのベース、様々な料理にお使い頂けます。	商品特徴 色味香りのバランスが良い素材を生かすタイプの淡口醤油です。煮物やうどんスープ用、様々な料理にお使い頂けます。上辰ブランド淡口醤油で一番人気です。	商品特徴 色味香りのバランスが良い素材を生かすタイプの淡口醤油です。煮物やお吸い物、様々な料理にお使い頂けます。しっかりとした味わい。	商品特徴 素材を生かすタイプのバランスよい淡口醤油です。煮物やスープのベース、様々な料理にお使い頂けます。	商品特徴 素材を生かすタイプのバランスよい淡口醤油です。煮物やスープのベース、様々な料理にお使い頂けます。

つゆ・たれ・酢											
つゆ			漬物用			ぼんず		万能調味料		ラーメン	
うどんスープM	匠つゆ 濃縮2倍	上辰 めんつゆ	上辰 早漬け調味料	らっきよ酢	酢醤油	海鮮丼用だし醤油	上辰味付けぼんず	万能塩だれ	うまかばい	博多白だし	豚骨ラーメンかえし
											
容量 1.8L	容量 1L	容量 1L	容量 1L	容量 1.8L	容量 1.8L	容量 1L	容量 1.8L	容量 1L	容量 1L/18L	容量 500ml	容量 20L
賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月
用途 うどん、もつ鍋	用途 麺類、料理全般	用途 料理全般	用途 浅漬け、漬物	用途 らっきよ、野菜酢漬け、かけ用	用途 ギョウザ、かけ用	用途 海鮮丼、つけ丼、かけ用	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般
商品特徴 濃縮10倍タイプのうどんだし。これ1本、薄めるだけのスープです。	商品特徴 老舗の技で作上げた濃縮タイプのつゆです。上品の味わいです。	商品特徴 麺から料理のだしがわりと幅広く活躍する定番のめんつゆです。濃縮10倍。	商品特徴 早くおいしく出来る漬物用早漬け調味料です。旬の野菜を漬けてお召し上がり	商品特徴 甘みと酸味がくせになるらっきよ酢です。	商品特徴 福岡の、だしと旨みが効いた海鮮丼を美味しく食べるためのだし醤油です。マグロのつけ丼も人気のレ	商品特徴 肉の漬込みや炒め物など幅広くお使い頂けます。化学調味料無添加で増粘剤不使用タイプ。	商品特徴 これ1本で100Lの味付けが出来た万能調味料です。すき焼き、肉じゃが、煮魚、井もの、照焼	商品特徴 濃縮10倍タイプ。国産椎茸、あご、鰹、昆布だしで上品に仕上げた白だしです。	商品特徴 豚骨に合わせるかえしです。ラーメンの味わいを深めます。		

つゆ・たれ・酢		
かけ醤油	酢	
上辰かけ醤油	穀物酢	醸造酢つつじ
		
容量 1L	容量 1.8L	容量 1.8L
賞味期間 18ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月
用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般
商品特徴 醤油に鰹、椎茸、昆布のだしを加え、贅沢に仕上げただし醤油。塩辛さを抑えたソフトな味わいです。	商品特徴 穀物由来のうま味とほのかな甘みが、料理の味わいを深めます。様々な料理にお使い頂けます。	商品特徴 しっかりと酸味が効いたお酢です。一度使うと離せなくなる一品です。

九州職人						九州みそ					
漬込用みそ		合せみそ(粒)		合せみそ(すり)		太白みそ		田舎みそ		麦糨みそ	
											
容量 1kg	容量 2kg	容量 2kg	容量 2kg	容量 2kg	容量 2kg	容量 2kg	容量 2kg	容量 2kg	容量 2kg	容量 2kg	容量 2kg
賞味期間 6ヶ月	賞味期間 6ヶ月	賞味期間 6ヶ月	賞味期間 6ヶ月	賞味期間 6ヶ月	賞味期間 6ヶ月	賞味期間 6ヶ月	賞味期間 6ヶ月	賞味期間 6ヶ月	賞味期間 6ヶ月	賞味期間 6ヶ月	賞味期間 6ヶ月
用途 魚、肉、野菜の漬込み	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般	用途 料理全般
商品特徴 素材を漬込んで頂くと九州合せみそベースの味が素材の味わいを一層引き立てます	商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴	商品特徴



<うまかばいレシピ>