

日本で唯一の有機白醤油

醤油の色、風味をつけずに旨みを加えるのに最適



七福

有機白醤油

現在日本で唯一の『白醤油JAS有機認定工場』である当社にて、醸造。

白醤油とは？ ●白醤油発祥の地、愛知県碧南

いろいろな説がありますが、江戸時代後期1800年頃に、金山寺味噌の上汁の色が淡くきれいで、調味料として使用したのが始まり。当時の三河国新川（現在の愛知県碧南市）で作られたと言われています。現在でも白しょうゆは、愛知県の特産品として生産されています。



日本認証サービス
GMJP 1216-01

白醤油と濃口醤油との違いは？



当社の
有機白醤油

特徴：淡白な味と高い香り、糖
分が高く甘みが強い。
原料割合：大豆10% 小麦90%



一般的な
濃口醤油

特長：素材の臭みを包むしっかりした香り
特有の濃厚な味。
原料割合：大豆50%~90% 小麦10%~50%

原料：有機の小麦・大豆を使用。小麦が主原料なので糖分量が高いのも特徴です。
仕込期間：約半年~1年です。
製造工程：一般的に白醤油は加熱殺菌を行いません。そのため酵素が生きています。
賞味期限：常温にて最大製造より10ヶ月です。



業務用1.8L・18Lのみ

有機白醤油の特徴は？

●JAS有機の小麦、大豆を主原料にしています。

もちろん遺伝子組換えのものは使いません。主原料である有機の小麦、大豆の原材料費は普通のものの約3倍以上かかりますが、当社では「体にいい物を作る」をキーワードに、一早く「味」と「健康」をテーマとして取り組み現在でも世界中の原料を吟味し品質の更なる向上を目指し研究を続けています。



有機小麦



有機大豆

JSA有機の小麦・大豆

●当社では、仕込みに深層醗酵タンクを使用。

理由は、仕込みには欠かせない通常の木桶では、桶1個に対して仕込み量と衛生管理に限界があり安定した市場供給の為、大型の仕込みタンク1棟(木桶約10個分)により衛生的で安定した量と品質を確保しています。

●温度管理

タンクは、冷蔵施設にて温度など24時間管理し、低温で通常より長い期間熟成させています。理由は、より品質の高い旨みのある白醤油を作るためです。

●醤油(もろみ)の搾り方

醸造過程において、醤油(もろみ)の搾り方も、機械で無理に搾らず自然生引きをしていますので、もろみカスの余分な成分(小麦・大豆の崩れによる内成分)が出ないため純度も高く保てます。もろみの搾りカスは、カスの品質も良いため漬物などの「ぬか床」などに再利用されています。

●自社の厳しい検査基準を設けております。

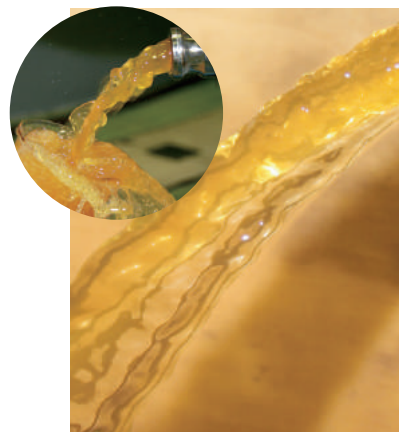
JAS基準に対し、これらを上回る当社の厳しい検査基準により製品を製造していますので、自信をもってお客様にオススメしております。

品質へのこだわりは、最高の商品を提供したいという当社のポリシーです。

	(特級)白醤油のJAS規格基準	七福の検査基準
エキス	16%以上	20.5~22%
直糖	12%以上	16%以上
窒素	0.4以上0.8%未満	0.4%以上
色度	46番以上	46番以上
塩分	規格なし	18%



仕込みに深層醗酵タンク



搾り方は自然生引き

ご質問等がございましたら、お気軽にお問い合わせください。