

当園で使用している調味料のご紹介

塩

・・・

伝統海塩 海の精あらしお



海水 100%、天日と平釜の伝統海塩。
黒潮が運ぶ清らかな海水を塩田で太陽と風の力で濃縮。
伝統海塩は、火の力で塩の結晶を採りだす、日本伝統の方法で作る。
産地は、離島・伊豆大島。

しょうゆ

・・・

ヤマキ 御用蔵生しょうゆ



国産の大豆・小麦を自然豊かな神泉の名水を使用し杉桶で
むかしながらの製法で醸造した生醤油です。

砂糖

・・・

種子島産さとうきびの粗精糖



鹿児島県種子島産の砂糖きびから作られ、しっとりした茶褐色で光沢
のある結晶の、風味豊かな粗精製糖です。

味噌

・・・

ヤマキ 玄米みそ



玄米麴と国産大豆の発酵パワーが詰まった元気な生きている生みそ。
玄米独特の深いうまみと甘さ・酸味とコクのバランスが良く味わいのある味噌。
伝統に基づく醸造法で日本四季にゆだねてじっくり熟成させています。



オーサワ 国内産立科麦みそ

信州で作られた、長期熟成の昔ながらでおいしい生みそ。



カクキュー 八丁味噌

三河産の大豆と塩のみを使用して、天然醸造でじっくりと熟成させたみそで、
加熱を行っていない生みそです。大豆の旨味の詰まったコクのある味噌です。



津軽温泉味噌

日本で唯一、温泉熱を利用し発酵と熟成させた芳香の深い味噌。
原材料は津軽産おすす大豆、青森県産米使用。

酒

・・・

福来純



岐阜県産米を主原料に、手作業で丁寧に育てた米麴を使い、蔵
元伝承の製法「もち米四段仕込み」で仕込みました。