

特別限定醸造たれ醤油  
喜氣如醸



年に1桶だけ  
国産大豆のみを使用した  
「たまり醤油」。  
2014年11月蔵出しいたしました。(シリアルナンバー付)

刺身や寿司に、  
魚のあら煮や照焼き  
豚の角煮、すき焼きに...

500ml瓶・箱入  
3,240円(税込)

ご運物に  
新春のお集まりに  
全国発送承ります

岡直三郎商店の  
歴史をまとめた冊子付  
(登録商標出願中)



日本一しょうゆ通信

Free Paper 通信 Vol.19  
町田本社 2014.12発行

冬のお鍋に 日本一しょうゆ ゆずポン酢

水炊きに  
湯豆腐に  
しゃぶしゃぶに...

町田のゆずと  
日本一しょうゆの  
おしい出会い



数量限定

150ml瓶  
411円(税込)

「常夜鍋」(じょうやなべ)

- 材料(4人前)
- 薄切り豚肉... 400g
- ほうれん草... 2把
- しょうが... 30g
- A(酒-カップ1, 水-カップ5, 塩1酒杯)

- 作り方 ①ほうれん草は根を取り、さつと茹でておく
- ②薄切りにしたしょうがを鍋に敷き、Aを合せ加えて、火にかける。
- ③煮たったら、薄切り豚肉、ほうれん草を入れ、火が通ったら、ゆずポン酢をつけて、お召し上がりください。

あつたが焦がし醤油フォンデュ

電子レンジで1~2分。  
フライパン、フォンデュ鍋で温めて  
グリルした肉、野菜、魚、  
をからめて、刺身good  
グリルソースとして。  
バーニャカウダ風にも  
お楽しみいただけます。



焦がし醤油フォンデュ  
(レトルトパック100g)  
518円(税込)

ギフトセット新登場!しました。

岡直三郎商店本社、大間々、Web  
小田急百貨店各店ギフトセンター  
で承っております。(全国発送可対応)



TV,メディアで注目度UP

アピタゴアイマス

- 1/4(月) 朝日新聞東京本社版、夕刊「Around Tokyo」で紹介されました。
- 1/24(月) 日本テレビ「ZIP!」で紹介されました。
- 1/11(火)~ Webマガジン「OZ mall」オズモール
- 12/2(火) J:COM「馬なび〜ちま〜盛り〜(町田) 21:00~ 紹介されます!!

■醤油フォンデュいかが

東京都町田市のしょうゆ醸造元「岡直三郎商店」が、東京都港区の人気メニュー「焦がし醤油(しょうゆ)フォンデュ」に使うソースのレトルトパック(100g入り)を開発しました。17年創業の岡直三郎商店のしょうゆに生クリームやアンチョビを加えた。焦めて、刺身や肉、野菜などと絡めて食べ、刺身にも生かせる。税込み518円。岡直三郎 Webショップで購入できる。問い合わせ0120-50-7036。

醤油料理 天忠「忘新年会献立」

- 会席料理 + 飲み放題(120分)  
¥5,000コース(税込) 食事
- 先付、お造り、焼き物、揚げ物、煮物、デザート
- 焦がし醤油フォンデュ会席料理 + 飲み放題(120分)  
先付、お造り、揚げ物、煮物、  
焦がし醤油フォンデュ、食事、デザート ¥6,000-
- 1/5~ 新春会席 御膳、七福銅焼とん子定しております。お楽しみに!!

醤油料理 天忠

小田急線町田駅北口より徒歩3分。  
東横線町田駅小田急線東口となり  
パナ駐車場角(※パナ駐車場を2利用)  
TEL 町田店 042-739-1303 営業時間=11:30~15:00  
17:00~22:30  
定休日=無し

日本一しょうゆ 岡直三郎商店

〒194-0023 東京都町田市旭町1-23-21 (営業時間 8:30~17:00)  
・大間々工場: 群馬県みどり市大間々町大間々1012. (営業時間 9:00~19:00)  
・お問合せは - ☎フリーダイヤル 0120-50-7036.  
日本一しょうゆホームページ http://www.nihonichi-shoyu.co.jp/  
土・日・祝日も営業しております。 [日本一しょうゆ 検索]

<年末・年始休業のご案内>

- 町田本社・大間々工場  
12/30(火)~1/4(日) 1/5(月) 通常営業
- 醤油料理 天忠  
12/31(水)~1/4(日) 1/5(月) 通常営業