



# 春の魚を 「にほんいち醤油」

日本一しょうゆ通信

Free Paper通信 Vol.23

町田本社版 2015.4発行

## 「にほんいち醤油」 一番しぼりで...

さくら鯛とも呼ばれる真鯛や旬を迎える桜えび、シラス。国産の有機大豆と小麦と原料に木桶で一年じっくり醸酵熟成した「一番しぼり」(有機こくち醤油)で、ご賞味くださいませ。

『料理通信』4月号(料理通信社) 2015.3.6発売

蔵フロダック頁で「一番しぼり」が紹介されました

富士山をイメージした青いラベルの「一番しぼり」500mlビン・926円(税込)

忠兵衛のめんつゆを使った

簡単レシピ

材料(2人前)

アスパラガス...2本、釜揚げシラス...40g、卵2個  
A(水...50cc、忠兵衛のめんつゆ...大さじ1、みりん...小さじ2)

## 釜揚げシラスとアスパラの卵とじ



作り方

アスパラはハカマを取り好みの長さに切り、茹でておく。Aを鍋に入れ沸騰したらアスパラ、溶き卵、シラスを混ぜ入れ、サックリと蒸せながら火を通し、卵に完全に火が通る前に器に盛り付け。

## 町田本社☆新商品のご案内☆

弊社自慢の「国産丸大豆醤油」を使用し、国内産うるち米にこだわった「にほんいち醤油おせんべい」。パリッと食べやすい国産です。醤油味(16枚入)、胡麻入り(15枚入)、青のり入り(14枚入)の3種 各1袋、432円(税込)



同じく「国産丸大豆醤油」を使った「日本一しょうゆキャンディー」42g・300円(税込) 砂糖、水、ア、醤油だけで作った昔ながらの飴です。

※町田の合同会社アラス(NPO法人アラス)の企画販売品です

## テレビ放映のご案内

BS-TBS「素晴らしき日本 鉄道の旅」

2015年4月20日(月曜日)

19:00~19:45

わたらせ渓谷鉄道の旅で、弊社大間々工場が紹介されます。

『職人醤油 高橋万太郎さんの「醤油守」が』

発売されます。弊社の蔵も紹介されます

2015年4月25日 全国の書店で発売予定 (玄光社刊)

## 2015町田さくらまつりに出店します!

4月4日(土)・5日(日) 10:00~16:00

(5日は15:00迄)

今年も尾根緑道の

名産品コーナーに出店します。

豚串フォンデュ・200円・美味いですよ。



焦かし醤油フォンデュ  
会席料理、ご宴会  
観送迎会の  
ご予約承ります。

〒194-0021 東京都町田市 中町1-3-4

☆小田急線町田駅北口より徒歩3分、バスターミナル角

TEL お問合せ・ご予約 営業時間=11:30~15:00

042-739-1303 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9:00~17:00)

・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

G・Wに仕込蔵見学は  
大間々工場では、いかがですか?  
土・日・祝日・GW中も仕込蔵見学、店舗  
営業しております。11:00~17:00は当日のみです。  
ご予約、お問い合わせは、  
〈お問合せ・ご予約は、0277-72-1008へ〉