

新緑の季節

屋外でバーベQはいかが?

登録商標



日本一しょうゆ通信

Free Paper 通信 Vol.12

群馬 大間々工場版 2014.05発行

八重桜も終り、つじや藤の花が咲き始めます。外に出て楽しくバーベQをする絶好の季節です。そこでおすすめするのが「豚焼専科」です。




当社の国産丸大豆醤油をベースに味噌、にんにくを調合した甘辛のたれで、お子様から大人までモリモリ食べられる美味しさです。名前のとおり豚肉をおいしく食べる「たれ」ですが、他の肉や野菜でも美味しくご利用いただけます。また、ボトルは屋外に持ち出すのに手頃な小さめペットボトルです。230g入り 412円です。

一年で一番きれいな季節

新緑の森林浴に出かけませんか。大間々工場から歩いて5~10分で「高津戸渓谷」に行けます。歩道も整備され、一周すると1時間くらいかかるのがめの良い散策コースです。また、少し時間をかけて車で40分、日光方面に道を通ると「小中の大滝」まで行くことができます。この滝は、国道からしばらく山道を入った山奥にある滝で(15分ほど歩きます)。滝の手前にある「けさかけ橋」がスリルある吊り橋で、そこからの景色がすばらしい。どちらと秋の紅葉と良いのですが、新緑のときは自然の息吹を感じはっと息つける季節です。

《大間々工場 売店 人気ベスト3》

- 1位. 醤油ソフトクリーム
- 2位. ヒシク醤油 1Lペット 
- 3位. タマゴかけ醤油 150ml

＜新商品のご案内＞

にほんいち醤油せんべい 3種類登場



前橋の菓子問屋とのコラボで出来上がった「群馬逸品」シリーズ「にほんいち醤油せん」(1袋432円)が大間々工場売店で発売になりました。醤油味(16枚入)、ゴマ入り(15枚入)、青のり入り(14枚入)の3種で、いずれも当社国産丸大豆醤油を使用して、コクの深い味を出しています。また、群馬県のゆるキャラ「ぐんまちゃん」の絵が描かれているせんべいもあります。並々「第=段」として「=段仕込」醤油を使った餡も登場する予定です。

仕込み蔵 見学をどうぞ!

昔ながらの土蔵で、大きな桶で造られる醤油の素。「もうみ」と目の前で見ることが出来ます。蔵の中は発酵熟成したもうみの香りが充満し感動されることでしょう。天然醸造の本物の「しょうゆ」がどのように造られているか、見に来て下さい。団体様はご予約ください。個人の方は当日でも大丈夫です。



工場見学のお問合せは、

TEL. 0277-72-1008 まで

☆土・日・祝日・GW中も営業しています。

その他お問合せは、フリーダイヤル 0120-50-7036へ。

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)

・日本一しょうゆホームページ <http://www.nihonichi-shoyu.co.jp/>