

水谷醬油釀造場





日日是好日

— 醤油から素晴らしい日々を —

水谷醤油醸造場がご提供する醤油をはじめとする商品は、日日是好日をコンセプトに掲げています。

日日是好日は禅語のひとつで「毎日が素晴らしい」という意。そこから「毎日を良い日にするよう努める姿勢が大切」「すべての日があるがまま受け入れる」「この日こそかけがえのない瞬間」など、さまざまな示唆を与えてくれる言葉です。

私たちは、醤油の役割を「毎日を素晴らしい日々にする事」とだと考えています。日本の食に欠かせない醤油は、味と香りを引き出しつつも、料理を飽きずにおいしく食べ続けられる調和が大切です。

水谷醤油醸造場は、甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の五味をバランスよく引き出した、日々の食事を楽しくする醤油を提供し続けます。

Hibikorekōjitsu: The Wonder of Soy Sauce
Here at the Mizutani Shōyu Brewery we create all of our products, beginning with our soy sauce, with the intention of "hibikorekōjitsu." This term comes from Zen Buddhism and refers to the idea that "every day is wonderful." The phrase therefore embodies a variety of related ideas such as "it is important to strive to make each day a good day," "one must take every day as it comes," "each day is an irreplaceable moment," and so on.

We believe that the role of soy sauce is to "make every day wonderful." Soy sauce, which is essential to Japanese cooking, must be endowed with both flavor and aroma while also maintaining proper balance. With proper balance, each dish is a new, delightful experience to savor. Without proper balance, using soy sauce may create a tiresome flavor that does not delight the senses. The Mizutani Shōyu Brewery offers soy sauces that expertly balance each of the five tastes: sweet, salty, sour, bitter, and umami. Using our soy sauce will make every meal special—a vital ingredient for a wonderful day.

水谷醤油醸造場の古式製法

伏流水が豊富で発酵に適した創業地、滋賀県の日夏町で、杉の木桶仕込みによる天然醸造で職人が手作りしています。日夏の暑い夏を2回経て十分に醸し、雪が積もる寒い冬で味に奥深さを増やす。二夏一冬醸造で、素晴らしい日々を過ごしていただける理想の風味に仕上げられています。

The Mizutani Shōyu Brewery's Traditional Soy Sauce Brewing Method

Our soy sauce is brewed in the town of Hinatsu in Shiga Prefecture, a site rich in underground rivers with water perfectly suited to fermentation. Our craftsmen produce our soy sauce using natural fermentation methods that take place in cedar barrels. The soy sauce is fully brewed by passing

through two hot Hinatsu summers, while its taste is deepened by passing through one snowy winter in our "two summers, one winter brewing method." The passage of such time allows us to offer a perfectly balanced soy sauce that make every single day better.

Hi Bi Kore Kō Jitsu 日日是好日



木桶仕込み 天然醸造 無添加 国産 丸大豆 醤油

水谷醤油醸造場の理想ができました。

「日々をより良くする醤油」を目指す水谷醤油醸造場のコンセプト
「日日是好日」をそのまま名前にしています。

厳選した素材を使い、昔と同じ古式製法で、この地でしかできない醸造を行う。日本の食とともに古くから受け継がれ、数多の醤油職人が取り組み続けてきた蔵元醤油です。

Hibikorekōjitsu

The Fundamental Ideal of the Mizutani Shōyu Brewery

Soy sauce from Mizutani Shōyu Brewery is based around the concept of "hibikorekōjitsu" and produced with the aim of "making every day wonderful."

Strictly selected ingredients are used in a traditional soy sauce brewing process that can only be performed here. Soy sauce has been a central ingredient in Japanese cooking for centuries. Our soy sauce is a craft shōyu produced using a method that countless shōyu masters have inherited over many years.



Strong Soy-Sauce

Carefully selected and domestically grown soybeans and wheat are combined with sundried salt in barrels following the traditional method of natural soy sauce brewing practiced in Hinatsu, a town located on the eastern shore of Lake Biwa in the Japanese lake district.

The soy sauce ferments in the naturally variable climate of Hinatsu, which includes both hot summers and snow-covered winters. The sauce takes approximately 18 months to fully mature as two summers and one winter elapse. Using strictly selected ingredients and traditional processes brings out the five prominent flavors of the soy sauce to the greatest degree possible.

The result is an ideal product that we strive to produce at the Mizutani Soy Sauce Brewery: a soy sauce that makes every single day better.

濃口醤油

厳選した国産丸大豆、国産小麦、
天日塩を木桶に仕込み、湖国近江の
日夏町でつくった天然醸造の古式醤油
です。
日夏の暑い夏と雪が積もる冬の
寒暖差の中で醸し約一年六ヶ月以上
ゆっくりと深く熟成する二夏一冬
醸造。選り抜いた素材と伝統的な
製法によって、醤油の際立つ五味を
最大限に引き出しました。
水谷醤油醸造場の理想とする
「日々をより良くする醤油」です。

原材料…大豆(国産)、小麦(国産)、食塩



1000ml

だしりり醤油

引きしまった醤油の風味を持つ本醸造醤油をベースに、かつお節や昆布の出汁が豊富に効いた濃縮タイプの関西風だし醤油です。お湯で伸ばすことでそのまま「つゆ」になります。また、おでんや茶碗蒸しなど出汁を効かしたお料理にお使いいただけます。



1000ml

うすくち醤油

色が淡く、素材の風味と彩りを引き立ててお料理をすっきりと仕上げられる醤油です。甘味を加えて塩角を抑え、柔らかくに仕上げました。お吸い物や煮炊きなど幅広くお使いいただけます。



1000ml

あまくち醤油

甘口のまったりとした風味の醤油です。本醸造醤油を中心に数種類の醤油をブレンドし、甘味を加えて口当たりを柔らかく仕上げました。煮炊きに、またかけ醤油としてもお使いいただけます。



1000ml

こいくち醤油

ヤマタ醤油定番のまろやかな醤油です。本醸造醤油を中心に数種類の醤油をブレンドし、うま味、甘味、塩味を最適なバランスに整えました。かけても煮ても幅広くお使いいただけます。



1000ml

こいくち本醸造

本醸造醤油の引きしまったコクに、ほのかに甘味のある醤油です。糖分などを加えて後味の塩角を抑え、本醸造醤油のきりつとした風味をより引き出しました。



1000ml

煮物じょうず

煮物料理のための味付け醤油調味料です。煮物料理に必要な醤油、みりん、砂糖、出汁などの調味料を最適なバランスで整えました。普段のお料理をより簡単に、より美味しくする便利な1本です。



150ml

お刺身しろうゆ

お刺身を味わうための濃厚でまろやかな醤油です。再仕込み醤油、たまり醤油、本醸造醤油など数種類の醤油をブレンドし、奥行きのある味わいに仕上げました。赤身と白身、ごちらの風味も引き立てます。



150ml

たまごにグーーだし入り醤油

たまご料理専用の醤油です。こだわりの無添加本醸造醤油に、かつお節と昆布、さば節などの出汁を贅沢に効かせました。醤油と出汁の風味がだし巻卵や卵かけご飯などのたまご料理によく合います。※化学調味料や保存料は一切使用していません。



300ml

すだちぼんぜん

厳選した徳島県産すだち果汁をたっぷり加えた料理仕立てのぼんぜんです。無添加本醸造醤油に豊潤なすだちの風味と酸味を効かせて、やわらかく上品に仕立てました。



300ml

生地なり

芳醇な香りと引きしまったコクのある旨味を感じていただきたい無添加の本醸造醤油です。遺伝子細み換え大豆は使用せず、醤油が備える本来の香りとうま味をご堪能いただけます。



300ml



720ml

生地なり

芳醇な香りと引きしまったコクのある旨味を感じていただきたい無添加の本醸造醤油です。遺伝子細み換え大豆は使用せず、醤油が備える本来の香りとうま味をご堪能いただけます。



MIZUTANI SHÖYU BREWERY
Since 1853

ヤマタ醤油

地元滋賀の味と香りを伝承し、地域の皆さまの食卓にお届けしている水谷醤油醸造場のブランドヤマタ醤油です。ヤマタ醤油独自の「火入れ」にこだわり、それぞれの醤油の五味と香りをバランス良く引き出しました。

1853年の創業当時から滋賀の地元の味として、家庭用から業務用まで幅広くお使いいただいております。

※ヤマタ醤油ブランドの商品は木桶仕込み天然醸造醤油ではありません。

水谷醤油醸造場

MIZUTANI SHÖYU BREWERY
Since 1853

水谷醤油醸造場は湖国近江の日夏町で嘉永六年（1853年）に創業し、毎日を素晴らしい日々にする醤油を提供し続けています。

〒522-0047 滋賀県彦根市日夏町 3850
Hinatsu-cho 3850, Hikone, Shiga, Japan 522-0047

☎ 0749-28-1384

✉ info@mizutani-shoyu.com

🌐 www.mizutani-shoyu.com



MIZUTANI SHÖYU BREWERY CATALOG
Direction & Design & Concept: Yosuke Inui
Photography: Hiroshi Ohno
Translation : Skye Priestley

Mar 2022 Printed in Japan

©2022 Mizutani Shōyu Brewery All rights reserved.