



金沢・大野 しょうゆのまちから おいしい贈り物

スマートフォンからでも
買取にはご利用いただけます



「もろみの雫」シリーズ



原材料は国産の「大豆」「小麦」「海水塩」のみ。
能登スギ材の本桶で熟成した、
その名の通りの濃口醤油。
お酒に例えると「原酒」のような感じ。
原料からの素朴な甘さしかないで、「辛口」ですが、
不思議と自然な甘さを感じます。



もろみの雫 粉醤油

振りかけると、
醤油独特の旨みと風味が広がる
もろみの雫をフリーズドライ処理し、
粉末化した新しいスタイルの醤油。
天ぷらなどの揚げ物に使って、
カリッとした食感を楽しんだり、
カルパッチョに振りかけても、
鮮やかに仕上がります。

●20g瓶入 ¥594

※ニューヨーク・ロサンゼルスへの輸出品。英文名は「CRYSTALLIZED SHOYU」。スターシェフご愛用。サーモンサラダやバーベキュー、アイスクリームに使われています。

丸大豆醤油 「もろみの雫」

国産の大豆と小麦にミネラル豊富な海水塩、
雲峰白山の伏流水を仕込みに用いて
熟成させた、昔懐かしい風味と
コクが自慢の濃口しょうゆ。
(国産原料100%)

- 一升瓶入(包装紙巻) ¥2,732
- 200ml瓶入 ¥594
- 720mlレトロ調黒瓶入 ¥1,782
- 120ml瓶入 ¥454
- 500ml瓶入(和紙包み) ¥1,188

生姜醤油

もろみの雫に生姜汁、
おろし生姜を加えた
「和風の辛口」タイプ。

●120ml瓶入 ¥454

醤油糀

もろみの雫に北陸産
コシヒカリ100%の
米糀を加えました。

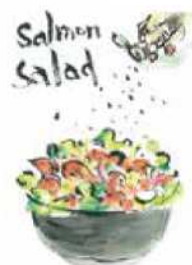
●120ml瓶入 ¥454



音楽プロデューサーで醤油オタクの
つくくさんのMYしょうゆ!

おすすめメニュー

マグロ、ブリなどの濃い
めのお刺身、お寿司、ス
テーキソースとして(和
がらしやわさびを添え
て)、チャーハンや炒め
物の仕上げに...



木桶仕込み 丸大豆 醤油

地元の食材に合う甘口タイプ。
鮮度ボトルに石川県の
キャラクター「ひゃくまんさん」で
可愛らしくパッケージしました。

●200ml入
(鮮度ボトル入) ¥475



ナオゲンしょうゆ定番品 & 直っぺしょうゆ

味の決め手は「ナオゲンしょうゆ」百万石の味がする〜
北陸で愛されるまろやかで上品なうまみが特徴です。

醤油本来の旨味を生かした本醸造仕込み
●特級印 1.8L ¥1,010

北陸のお寿司屋さんで愛用されています。

- 松印 1.8L ¥1,042
- 松印甘口 1.8L ¥1,058

直っぺ濃口は北陸で一番売れている醤油です。
(日経POSセレクション2019より)

- 直っぺ (まつあま・うま口) 800ml 各¥529
- 竹印(濃口・淡口) 1.8L 各¥961
- 直っぺ (濃口・淡口・甘口) 800ml 各¥486
- 500ml 各¥410
- 竹印甘口 1.8L ¥977

※イラストは1.8L瓶ですが、
実際のお届けは割れないペットボトルになります。
※一升瓶をご希望の場合は別途お問い合わせください。



直っぺ しょうゆ 塩分 控えめ

食塩分30%カット

●370ml入
(鮮度ボトル入) ¥378

NEW

お店様(業務用)
大型容器入商品も
多数ご用意
しています。





丸大豆醤油 「直江屋源兵衛」

厳選した素材に柔らかな甘味を加える大野しょうゆの伝統的な製法でつくったまろやかなお醤油です。「直江屋源兵衛」は初代ヨシのちからです。

●1800mlペットボトル入
¥772



うす塩 仕立て・ 昆布しょうゆ 終売

大豆と海苔の旨味を
濃く感じました。
まろやかで上品な
うまみ特徴です。

●1Lペットボトル入
¥740

※食塩分が13%の
「うす塩」タイプ

能登牡蠣 だししょうゆ

ほのかで上品な磯の香りが
食欲をそそります。

●200ml瓶入 ¥416

※能登地方で収穫される「能登牡蠣」は、
プリッとした歯ごたえと濃厚な味わいが特徴です。



つゆ・だし Soup・Broth

料亭風味 白だし

琥珀色のつゆが素材の
美味しさを引き立てます。

うどん、そば、丼物、煮物、
たまご焼き、茶碗蒸しなど...

●1Lペットボトル入
¥1,080

●300ml瓶入
¥389

※色の淡い濃厚タイプです。
10～15倍に
希釈してご使用ください。



だしつゆ 源ちゃん

昆布を使用し、まろやかで
くせのない「万能つゆ」。
ほんのり甘口タイプ。

●1Lペットボトル入
¥648

※5～11倍の希釈タイプ



テレビCM
やっています！
(石川県内)

たれ Sauce

鉄板で焼く とり白菜のたれ

鶏肉と白菜を焼き、このタレに
生卵を割り入れ、「すき焼き」風
に食べる郷土料理です。

●300ml瓶入 ¥356

B級
グルメ



お醤油屋の だいこん おろしの たれ

焼肉、ハンバーグ、トンかつ等 さっぱりとお召し上が
りいただけます。(大根おろし40%使用)

●300ml瓶入 ¥432

自家製 焼肉のたれ

地元焼肉屋さんの
レシピを再現。
さらっとして、お肉本来の
うま味を引き出します。
年々ファンが増え、
季節商品から通年商品に
なりました。

●300ml瓶入 ¥540



霊峰白山 伏流水仕込み つゆ

厳選された鯉節と昆布で
仕上げました。

●500ml瓶入
¥367

※ストレートタイプ
※夏季限定



金沢おでん のつゆ B級 グルメ

煮干し・昆布・かつお・焼あごの
4種のだしで仕上げました。

●300ml瓶入
¥367

※希釈タイプ

金沢おでんは具材に車麩、
赤巻きはべん、パイ貝などを加え
淡色のだしが特徴です。



源助大根おろし ドレッシング

加賀野菜の「源助だいこん」をたっぷり
すりおろし、柚子の果汁で仕上げています。
さっぱりと食べたい人におすすめです。
(ノンオイルタイプ)

●200ml瓶入 ¥594

●加賀野菜

昭和20年以前から栽培され、現在も
金沢周辺で栽培されている伝統野
菜で、現在15品目が「加賀野菜」とし
て認定されています。代表的なもの
は「加賀れんこん」「五郎島金時」
「源助だいこん」「金時草」「太きゅう
り」などがごさいます。当店では加賀
野菜を栽培している地元の農家さん
から、毎年収穫期に合わせて分けて
いただき、ドレッシングなどを製造し
ています。

●金沢ゆず

金沢ゆずは金沢市中心部から湯涌
温泉に向かう途中にある「浅川地区」
で栽培されています。ゆず部会のみな
さんが丹精込めて育てています。毎年
10月末～11月にかけて収穫され果
汁を搾る作業を経て風味豊かな「ぼ
ん酢しょうゆ」などをつくります。

※季節、時期によっては四国産等を
使用場合があります。



おすすめメニュー
温野菜、魚介類や海藻の
サラダ、マリネ白いプレートに
お豆腐や大根サラダですと
より色も引き立ちます。

表が、緑、裏は、紫の
リバーシブルの葉が特徴。
秋口に収穫される金時草は
特に赤紫色がきれいです。



金時草 フレンチ ドレッシング

紫色の葉が特徴の加賀野菜「金
時草」を使ったピンク色のフレンチ
ドレッシング。酸味と甘みをほどよ
くバランスさせました。

●200ml瓶入 ¥594

ドレッシングのカラフルな封印シール(帯)は、
温泉処 北陸らしく「豆しぼり手ぬぐい」をイメージしています。



たいのカルパッチョ



【材料】
●たい(刺身用のさく) 80g
●ペビーリーフ...1/2袋(20g)
●ゆず糀ドレッシング...適量

【作り方】
①たいは薄しそぎ切りにする。
②ペビーリーフは冷水にさらして
パリッとさせ、ざるにあげて水
気をキッチンペーパーなどでしっ
かり拭く。
③さらに②を敷き、①をのせて
ゆず糀ドレッシングをかける。

おすすめメニュー
冷しゃぶ、どんかつ
豚やチキンのソテーなど

ゆず糀 ドレッシング

北陸のコシヒカリ100%の糀を
低温でゆっくり発酵させました。
ゆずの香りがやさしい
ノンオイルタイプのドレッシングです。

●200ml瓶入 ¥713



おすすめメニュー
トマト、キュウリ、
フライやさきロールなど

お米の粒が残っていますので
具材を優しく包みます。

うめ糀 ドレッシング

米糀に紀州産の梅肉を
加えました。
ほのかな酸味と優しい甘味が
特徴のノンオイルタイプです。

●200ml瓶入 ¥713

みじん切りの玉ねぎの
シャキシャキ感
はどんなお料理とも
相性抜群!

お醤油と 玉ねぎの ドレッシング

(能登の玉ねぎ使用)

●280ml ペットボトル入
¥432



●能登の野菜

能登は自然の宝庫。空気(潮風)、水(地下
水)、土(保水力に富んだ)のおかげで、細胞
が細かく、甘みが強い「玉ねぎ」が育ちます。

和風 イタリアン ドレッシング

(能登の玉ねぎ使用)

●280ml ペットボトル入
¥432

醤油の旨み、玉ねぎの
甘みのあとに、
オリーブオイルの
爽やかな香りが広がります。





おすすめメニュー
サラダ、炒め物、焼き魚、
冷しゃぶ、焼き鶏、
胡麻煮

「もろみの香」がベースで、
濃厚でとろけるような甘みです。



おすすめメニュー
グリーンサラダ、
トマトサラダ、カルパッチョ、
温野菜、パスタ

分離タイプで
軽いオイルを使っていますので
よく振ってご使用ください。



イタリアン ハーブ ドレッシング

酸味と香り豊かな
イタリアンタイプの
ドレッシングです。

●200ml瓶入 ¥713



ギリシヤ・カラマタ産
コロンネイキ種の
オリブオイルに
バジルなど
5種類のハーブを
合わせました。

おすすめメニュー
サラダ、カルパッチョ、
マリネ、冷製パスタ
など

金沢春菊 ドレッシング

加賀野菜のひとつ金沢
春菊は濃厚でやわらか
い食感が特徴。
お抹茶を用いてコク深く
仕上げたシーザードレッ
シング。

●200ml瓶入 ¥713

おすすめメニュー
おにぎり、和え物、
サラダなど



醤油胡麻 ドレッシング

香り高い焙煎ごまの香ばし
さと丸大豆醤油のまろやか
さでコクが深いお味に仕上
げました。お子様にも大人気
な元氣が出るドレッシング。

●200ml瓶入 ¥713

和風玉ねぎ ドレッシング

新鮮な玉ねぎをたっぷり刻んで、
丸大豆醤油とヘルシーオイルで
仕上げました。醤油の味が生きた
本格セパレートタイプ。

●200ml瓶入 ¥594

おすすめメニュー
生野菜、和え物、
フライ物
(タルタルソースとして)



醤油蔵の ごま大将

白胡麻、黒胡麻、
削り節にしょうゆで
味付けした
胡麻ふりかけ。

●100g瓶入
¥648



具沢山な大根おろしに
青じそ風味で仕上げた
ノンオイルタイプ。

お醤油屋の だいこんおろし ドレッシング

●280ml ペットボトル入 ¥432

おすすめ
メニュー
生野菜、温野菜、
パスタ、マリネ、
フライ物など



金沢市高尾台の
レストラン
「MEGU」さんとの
コラボ商品

金沢らー油

ウコン、シナモン、
白ゴマ、山椒など
さまざまな香辛料を
加えて香り高く
仕上げました。

●120ml瓶入
¥594

ぽん酢 Ponzu

ぽん酢 しょうゆ

お酢を使わずに「ゆず果汁」だ
けで仕上げた養沢でフルーティ
なツンとしない「ポン酢」。かけ
醤油の代わりに、またドレッシ
ングとしても人気です。

●200ml瓶入 ¥540



おろし ぽん酢

ゆず・すだちの生果
汁に源助大根のおろ
しを加えた香り高い
ぽん酢しょうゆです。

●200ml瓶入 ¥410

おすすめメニュー
焼肉、焼魚、餃子、
フライ物



お醤油屋の にんじん ドレッシング

(石川県産のにんじん使用)

●280ml ペットボトル入
¥432

にんにんに玉ねぎ、
トマトを加えた
野菜たっぷりの
ヘルシーなトッピング。

かに酢

うすくち醤油で
仕上げた「かに」
用の三杯酢。

●100ml
ペットボトル入
¥216



おすすめメニュー
冷しゃぶ、焼き魚、
サラダ、鍋物、餃子

