



北伊醤油は、醤油や味噌などの日本の伝統調味料である発酵食品の原料として『麴』を使った醸造文化を受け継ぐ手造り醤油の蔵元です。厳選された丸大豆・小麦・天日塩を原料に自然の湧水で木桶に仕込み、2年以上も、じっくりと熟成・発酵させました。

また、化学調味料などの添加物を一切使用していません。北伊醤油は昔ながらの天然醸造の製法に徹した「純もろみしょうゆ」を頑なに守り、製造し販売しています。

明治創業30年、118年も続く日本有数の醤油蔵、福岡県の自然環境に恵まれた糸島半島で醤油を造っています。年月を重ねて培った「伝統・技術」「安心・安全」が北伊醤油にはあります。



3度の夏を越して熟成させた「特醸」「特吟」大豆・塩・麦のみで仕込み、化学調味料を一切使用しないこだわりの醤油。ふつうの醤油は、調味料や着色料で色や味や香りを調整しますが、天然醸造の「純もろみしょうゆ」には、一切の添加物は使用しておりません。



大正時代に作られた大きな樽の原材料はすべて天然素材。製法を変えず、天然醸造の本醸造を作っています。伝統の技を守り続けて醤油づくりに取り組む醸造職人のこだわりの姿がそこにはあります。杉樽仕込みで2年半熟成・発酵させ、また大豆・塩・麦のみで仕込み、化学調味料を一切使用しない製法で製造しています。

うれしい特典いろいろ

まずは、何でもご相談下さい。