



時を越えて醸し出されるもの達の息吹が聴こえてきます

二反田醤油店

お電話 0979-22-2354

受付時間 8:30~17:00 (日・祝休み)



0979-22-1420 (24時間受付) <https://www.nitanda.com/>

(有)二反田醤油店中津工場 〒871-0027 大分県中津市大字上宮永955番地の1



三年の歳月が醸し出す コクと旨み

三年完熟醤油の仕込みは年に一度だけ、春に行われます。お酒みたいに仕込み時期が決まっています。炒った小麦と蒸した大豆に種麴を合わせ、室(むろ)の中で4日かけて醤油麹をつくります。それを塩水と混ぜてタンクに仕込み、足かけ3年かけて発酵熟成させるのです。

最低でも、ふた夏越させることが重要で、それより短いと味と香りに深みが足りないし、反対に長くなると色も濃くなり癖の強い醤油になってしまいます。果物が混ざりあったあまい香りがして、そのまま舐めても実においしい。このもろみを搾って三年完熟醤油はできます。



商品番号 C-01
三年完熟醤油
500ml 1080円 (税抜1000円)



商品番号 C-02
三年完熟醤油
200ml 594円 (税抜550円)

醤油・味噌・漬物...

ふるくから伝わる日本の味。二反田醤油店は伝統の自然製法と時代とともに磨き上げられた醸造技術により地域の味を大切に物造りに精進しています。



Nitanda SoySauce Classic

マルニ印のお醤油

昔からかわらない「おいしさ」
毎日の味

さしみ醤油
コクがある濃厚甘口のこいくち醤油です。



商品番号 C-03
1800ml 1544円 (税抜1430円)



商品番号 C-04
1000ml 950円 (税抜880円)



商品番号 C-05
360ml 475円 (税抜440円)

誉(ほまれ)
二反田こいくち醤油の定番商品



商品番号 C-06
1800ml 864円 (税抜800円)



商品番号 C-07
1000ml 540円 (税抜500円)

さつき
厚みのある味のあまくち醤油です



商品番号 C-08
1800ml 1026円 (税抜950円)



商品番号 C-09
1000ml 648円 (税抜600円)

うすくち
当歳のうすくちは色はうすくても味に厚みがあります



商品番号 C-10
1800ml 1026円 (税抜950円)



商品番号 C-11
1000ml 648円 (税抜600円)

だししょうゆ
だしの旨みが効いた万能醤油です



商品番号 C-12
1800ml 1944円 (税抜1800円)



商品番号 C-13
1000ml 1188円 (税抜1100円)

もろみ醤油
まろやかな旨みが全ての食材にマッチ



商品番号 C-14
1800ml 1696円 (税抜1570円)



商品番号 C-15
1000ml 994円 (税抜920円)

Slim Bottle SoySauce

現代の食卓にマッチした スタイリッシュなスリム角瓶入り。
“おいしさ”とともに“ちょっと上質な”空間を演出します。

根昆布醤油

長期自然熟成の本醸造しょうゆに北海道産の特選根昆布と大分産の良質椎茸を加えました。お刺身、お漬物、鍋もの、煮物等に。

商品番号 E-01
200ml 594円 (税抜550円)

んにく醤油

二段仕込み醤油の濃厚な味にんにく、唐辛子の風味の効いたスタミナ満点のスパイシー醤油です。

商品番号 E-02
200ml 594円 (税抜550円)

熟成 黒にんにく醤油

じっくり発酵熟成させた国産黒にんにくを二段仕込みの濃厚醤油に調合しました。炒め物やパスタに、唐揚げの下味付け、煮物等に。

商品番号 E-03
200ml 1296円 (税抜1200円)

かばす醤油

大分県産のかばすと二年醸造醤油を主原料とし、鯉節の風味を調和させた調味料です。

商品番号 E-04
200ml 594円 (税抜550円)

柚子醤油

ゆずの果汁と長期熟成醤油を調合した調味料です。塩分も普通醤油の半分。鍋物・ポン酢として、またかけ醤油として。

商品番号 E-05
200ml 594円 (税抜550円)

梅醤油

梅の天然果汁と醸だし風味をとった天然醸造の醤油と調合しました。鍋物、てんぷら、焼魚、大根おろし、湯豆腐、ドレッシング等に。

商品番号 E-06
200ml 594円 (税抜550円)

燻製醤油

大分県産大豆と小麦で仕込んだ「三年完熟醤油」に、燻製風味を加えました。いつもの刺身や卵かけご飯、卵焼の味をさらにおいしくします。

商品番号 E-07
200ml 713円 (税抜660円)

雲丹醤油

最高ランク生雲丹と九州の濃厚甘口醤油をブレンド。磯の香り、雲丹の旨みとコク。卵かけご飯にも最適。

商品番号 E-08
200ml 972円 (税抜900円)

漁醤 白だし

鯉、昆布、椎茸のだしとともに魚醤を使用した白だしです。8~10倍でお吸い物、うどんや天つゆに、また鍋物やおでんに。

商品番号 E-09
200ml 594円 (税抜550円)

田舎づくり味噌

あわせ味噌

商品番号 D-01
750g 594円 (税抜550円)

米こうじ味噌

商品番号 D-03
750g 594円 (税抜550円)

あわせ味噌

商品番号 D-02
1kg 594円 (税抜550円)

米こうじ味噌

商品番号 D-04
1kg 594円 (税抜550円)

大分県産原料

蔵造り長期熟成味噌

あわせ味噌

商品番号 D-05
500g 653円 (税抜605円)

麦味噌

商品番号 D-06
500g 653円 (税抜605円)

日本各地名産だし

長崎 飛魚だし

商品番号 E-11
200ml 594円 (税抜550円)

大分 椎茸だし

商品番号 E-12
200ml 594円 (税抜550円)

大分 いりこだし

商品番号 E-13
200ml 594円 (税抜550円)

鹿児島 鰹だし

商品番号 E-14
200ml 594円 (税抜550円)

北海道 昆布だし

商品番号 E-15
200ml 594円 (税抜550円)

香味醤油

んにく醤油

んにくと唐辛子の風味の効いたスタミナ満点のスパイシー醤油です。

商品番号 E-16
280ml 594円 (税抜550円)

根昆布醤油

北海道産の根昆布と大分県産のいたけ。からだにやさしい醤油です。

商品番号 E-17
280ml 594円 (税抜550円)

うめ醤油

梅の天然果汁と鰹だし風味をとった天然醸造の醤油と調合しました。

商品番号 E-18
280ml 756円 (税抜700円)

ゆず醤油

ゆずの果汁と長期熟成醤油を調合した調味料の半分。

商品番号 E-19
280ml 864円 (税抜800円)

かばす醤油

大分県産のかばすと二年醸造醤油を主原料とし、鯉節の風味を調和させた調味料です。

商品番号 E-20
280ml 594円 (税抜550円)

だし醤油 加工品

だしめんつゆ

北海道産の特選根昆布と、大分県産の良質椎茸でだしをとったまろやかで低塩の味わい豊かなめんつゆです。

商品番号 E-21
280ml 594円 (税抜550円)

天然かつおだし

鯉、昆布、椎茸のだしとともに魚醤を使用した、超うすくちの醤油ベースのだしつゆです。

商品番号 E-22
280ml 594円 (税抜550円)

かばす生ぼん酢

かばすとだいたいの手搾り果汁たっぷりの最高級・本格生ぼん酢です。加熱処理をしていないので、果汁の風味が新鮮です。

商品番号 E-23
280ml 864円 (税抜800円)