

二反田醤油店

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。



創業大正八年

二反田次男(初代)福岡県南吉富村にて創業。昭和三十四年、二男、二反田次郎により、(株)二反田醤油店中津工場を分家として設立。

天然醸造

地産地消



→地元、大分県産の大豆と小麦で仕込みます。



蔵元直売店



昔からかわらない“おいしさ” マルニ印のお醤油 Nitanda SoySauce Classic

<p>さしみ醤油</p> <p>二年熟成の濃厚あまみ。お刺身、お漬物、かけ醤油として甘煮つくだ煮にもご使用ください。</p> <p>1.8リッター 1300円</p>	<p>うすくち</p> <p>当蔵のうすくちは色はうすくても味に厚みがあります。</p> <p>1.8リッター 760円</p>	<p>だし醤油</p> <p>だしのみが効いた万能醤油です。</p> <p>1.8リッター 1500円</p>	<p>もろみ醤油</p> <p>お料理には普通の醤油の半分の量でOKです。まるやかな旨みが全ての食材にマッチ。</p> <p>1.8リッター 1450円</p>	<p>ほまれ</p> <p>二反田こいくち醤油の定番製品。</p> <p>1.8リッター 680円</p>	<p>さつき</p> <p>昔から変わらぬ地元の味です。厚みのある味のあまくち醤油です。</p> <p>1.8リッター 760円</p>	<p>梅醤油</p> <p>梅の香気味の醤油です。鍋物、うどん、焼魚、大根おろし、湯豆腐、ドレッシング等に。</p> <p>200ml 500円</p>	<p>かぼす醤油</p> <p>大分県産のかぼすと二年熟成醤油。鍋物、さしみ、てんぷら、焼魚、ドレッシング、ぎょうざ、和風ハンバーグのたれ等に。</p> <p>200ml 500円</p>	<p>柚子醤油</p> <p>ゆずの果汁と長期熟成醤油を調合。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ご使用ください。</p> <p>200ml 500円</p>	<p>根昆布醤油</p> <p>北海道産の根昆布と大分産の椎茸を使用。根昆布は、アルギン酸、アミノ酸、ヨド、ミネラルを豊富に含みます。お刺身、お漬物等に。鍋物の、煮物等に。</p> <p>200ml 500円</p>	<p>三年完熟醤油</p> <p>大豆・小麦を地元大分産のものに限定して仕込みました。「長期三年天然醸造もろみ」ならはその、深いコクとまろやかな旨み、豊かな香ばしいフレーバーがさまざまな食材の味をぐくと引き立てます。</p> <p>200ml 500円 / 500ml 1000円</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

日本のだし

長崎 飛魚だし 280ml 600円	鹿兒島 鰹だし 280ml 500円	大分 いるいだし 280ml 500円	大分 推奨だし 280ml 500円	北海道 昆布だし 280ml 500円
--------------------	--------------------	---------------------	--------------------	---------------------

香味醤油

根昆布醤油 280ml 480円	にんにく醤油 280ml 480円
------------------	-------------------

出汁を極める

だしめんつゆ 280ml 480円	天然かつおだし 280ml 480円
かぼす生ぽん酢 280ml 700円	

果汁醤油

うめ醤油 280ml 480円	ゆず醤油 280ml 700円	かぼす醤油 280ml 480円
-----------------	-----------------	------------------

Nitanda Miso 味噌

蔵づくり 大分県産原料 長期熟成味噌

あわせ味噌 500g 550円	米こうじ味噌 750g 500円	あわせ味噌 750g 500円
-----------------	------------------	-----------------

量り売り

味噌(100g)	50円
田舎づくり米こうじ	50円
田舎づくりあわせ	100円
長期熟成あわせ	100円
もろみ(100g)	120円
田舎もろみ	150円
もろみ(その他)	150円

産直素材 dressing

大分のバジルドレッシング 200ml 600円

黒酢玉ねぎドレッシング 200ml 600円

大分のゆず 200ml 500円

大分のかぼす 200ml 500円

大分の柚子胡椒 200ml 500円

大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分のかぼす 大分県豊後大野のかぼすを使用 さわやかな香りと酸味

大分のゆず 大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分の柚子胡椒 柚子の風味と唐辛子のピリツとした辛さが特徴

大分県・静岡県のフレッシュバジル使用 パンやピザ、パスタにも

国産バジル 高知県産生薑の「甘白ソース」 生姜焼、煮魚の味付け

生薑ソース 200ml 600円

雲丹ソース 200ml 600円

大分味一 ねぎソース 200ml 600円

大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分のかぼす 大分県豊後大野のかぼすを使用 さわやかな香りと酸味

大分のゆず 大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分の柚子胡椒 柚子の風味と唐辛子のピリツとした辛さが特徴

大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分のかぼす 大分県豊後大野のかぼすを使用 さわやかな香りと酸味

大分のゆず 大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分の柚子胡椒 柚子の風味と唐辛子のピリツとした辛さが特徴

蔵工房のギフト 蔵からの贈り物

蔵からの贈り物 A-1

- 三年完熟醤油500ml
- かぼす醤油500ml
- 根昆布醤油500ml
- かぼす果汁300ml
- 長熟合わせ味噌500g
- 長熟味噌500g
- 田舎もろみ120g
- みそべら

4000円

蔵からの贈り物 F-1

- かぼす醤油・柚子醤油・にんにく醤油
- 根昆布醤油・漁醤白だし

(200ml 各1本)

3000円

Sauce

大分のゆず 200ml 500円

大分のかぼす 200ml 500円

大分の柚子胡椒 200ml 500円

大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分のかぼす 大分県豊後大野のかぼすを使用 さわやかな香りと酸味

大分のゆず 大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分の柚子胡椒 柚子の風味と唐辛子のピリツとした辛さが特徴

大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分のかぼす 大分県豊後大野のかぼすを使用 さわやかな香りと酸味

大分のゆず 大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分の柚子胡椒 柚子の風味と唐辛子のピリツとした辛さが特徴

蔵からの贈り物 K-D-1b

- 根昆布醤油280ml・にんにく醤油280ml
- 田舎もろみ200g・長熟合わせ味噌500g
- かぼすドレッシング200ml
- 椎茸からし100g

3000円

柚子胡椒 液体タイプ

大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分のかぼす 大分県豊後大野のかぼすを使用 さわやかな香りと酸味

大分のゆず 大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分の柚子胡椒 柚子の風味と唐辛子のピリツとした辛さが特徴

大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分のかぼす 大分県豊後大野のかぼすを使用 さわやかな香りと酸味

大分のゆず 大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分の柚子胡椒 柚子の風味と唐辛子のピリツとした辛さが特徴

麴あまぎけ 500ml 780円

大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分のかぼす 大分県豊後大野のかぼすを使用 さわやかな香りと酸味

大分のゆず 大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分の柚子胡椒 柚子の風味と唐辛子のピリツとした辛さが特徴

大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分のかぼす 大分県豊後大野のかぼすを使用 さわやかな香りと酸味

大分のゆず 大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分の柚子胡椒 柚子の風味と唐辛子のピリツとした辛さが特徴

蔵からの贈り物 K-D-1b

- 根昆布醤油280ml・にんにく醤油280ml
- 田舎もろみ200g・長熟合わせ味噌500g
- かぼすドレッシング200ml
- 椎茸からし100g

3000円

ふるさとの味詰め合わせ FR-A-1b

- 二反田醤油(替) 1L×2 (うすくち) 1L
- さしみ醤油360ml・かぼす醤油280ml
- 田舎づくり合わせ味噌750g・田舎づくり米こうじ味噌750g
- 田舎もろみ200g×2・くぼて漬け140g×2

4300円

日本のだし K-DS-1

- 長崎 五島列島 飛魚だし200ml
- 鹿児島 枕崎 鰹だし200ml
- 大分 佐伯 いらりだし200ml
- 大分 国東半島 椎茸だし200ml
- 北海道 函館 昆布だし200ml

3000円

大分県産からし椎茸 醤油味 味噌味 各100g 700円

大分県産からし椎茸 醤油味 味噌味 各100g 700円

大分県産からし椎茸 醤油味 味噌味 各100g 700円

大分県産からし椎茸 醤油味 味噌味 各100g 700円

もろみ 200g 265円

ゆずもろみ 200g 330円

山菜もろみ 200g 330円

にんにくもろみ 200g 330円

大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分のかぼす 大分県豊後大野のかぼすを使用 さわやかな香りと酸味

大分のゆず 大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分の柚子胡椒 柚子の風味と唐辛子のピリツとした辛さが特徴

大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分のかぼす 大分県豊後大野のかぼすを使用 さわやかな香りと酸味

大分のゆず 大分県産のゆずを使用 豊かな香りと優しい風味

大分の柚子胡椒 柚子の風味と唐辛子のピリツとした辛さが特徴

価格はすべて税抜表示です

ホームページからも注文が出来ます

<https://www.nitanda.com>

KURA-KOBO 蔵工房 二反田醤油店

ご注文お問い合わせは 電話 0979-22-2354

9:00~17:00 (日・祭・第2,4土お休み)

FAX 0979-22-1420

メール kurakobo@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955-1

周防灘 中津城 福沢旧居 JR中津駅 国道10号線 二反田醤油店 福岡県 大分県 山国川 至北九州 至別府 至伊予三光 至耶馬溪・日田

