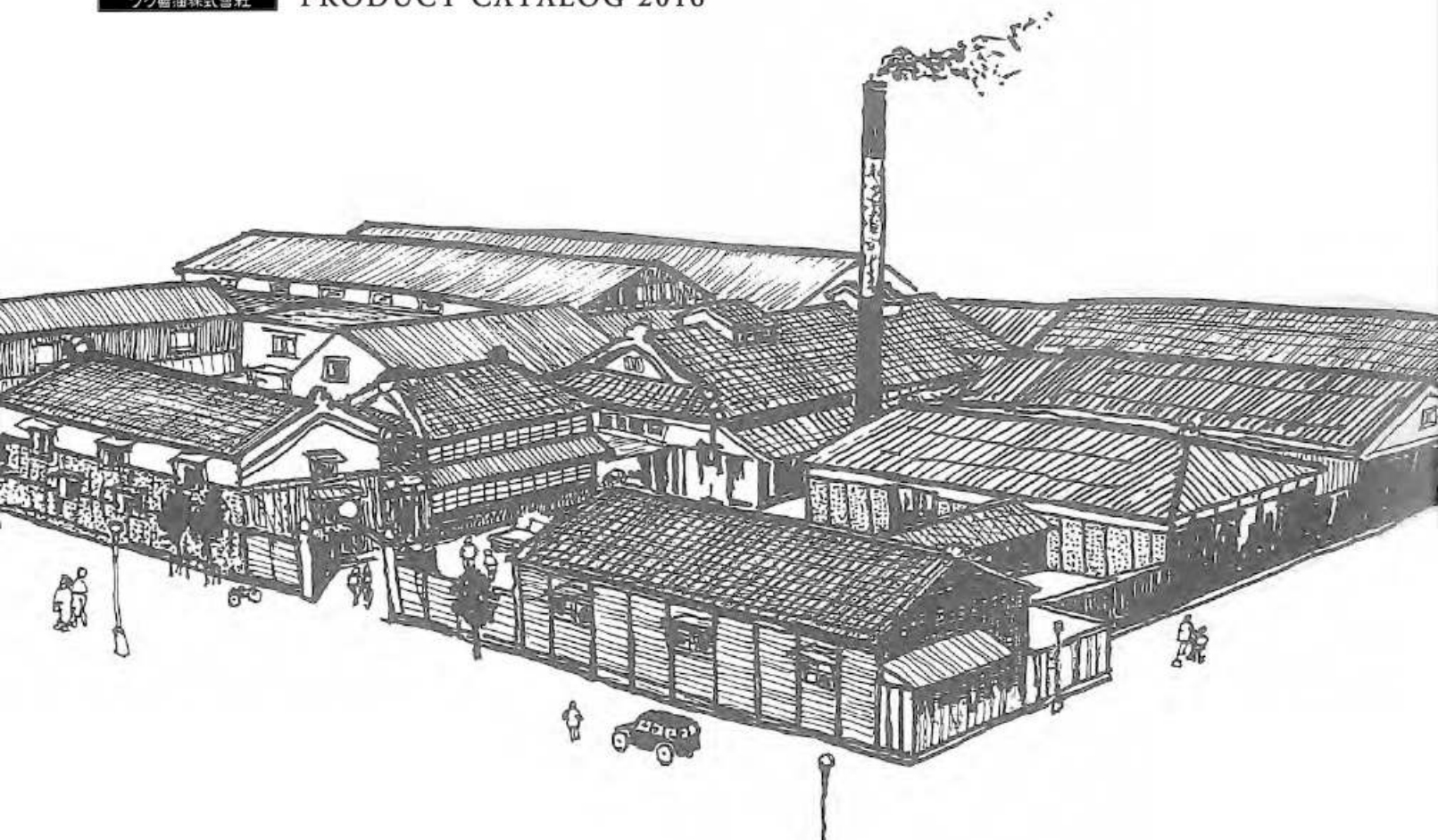




フク醤油株式会社

PRODUCT CATALOG 2016





味ひとすじ

未来に向けて

大正七年創業

百年をひとつの通過点として

これからも地域密着型

愛される企業を目指します。

これからも感謝の気持ちを忘れず

日々進化・邁進あるのみ

努力と素直な心で望みます。

昭和40年当時の
フク醤油株式会社社屋



自家製

手絞り醤油キット

ザルにふきんをいれてもろみをゆっくり絞ると
香り豊かな生醤油が出来上がります。
絞りたての香り、コク、うまみがつまった醤油は、
料理をおいしくしてくれます。
絞ったもろみは、マヨネーズと和えたり、
調味料としてお使いいただけます。



絞りたて醤油はお刺身に良く合います。パスタや炒めもの
にもおすすめです。絞ったもろみはマヨネーズとあえて野菜
のディップや、炒め物などにもびっぴりな調味料になります。



自家製手絞り醤油キット

¥4,200(税別)

JAN 4953521617003

セット内容:醤油もろみ×2袋、今治キッチンクロス×1、ふきん×1、
乳鉢×1、ホタテ貝の器×1、豆ザル×1、説明書つき
賞味期限:24ヶ月



ザルに今治のふきんを入れて、もろみを
ゆっくり注ぎます。ぽたりぽたりと落ちて
くるのを待つのも楽しみの一つです。

絞る楽しみ

絞りたての
美味しさを
おもてなし。



自家製

あられがこ焼出汁の素

水流量豊かな福井県を代表する九頭竜川の福井県地域特定産種「アラレガコ」とにんにく等を醤油さしに入れました。

醤油を加え数時間すると風味豊かなアラレガコの焼出汁醤油が出来上がります。

お豆腐や炒め物など良く合います。

九頭竜川の名物 「アラレガコ」

清流に生きるアラレガコは近年、天然ものが激減し食文化もほとんど消滅してありますが、

福井県立大学と福井県立若狭高校との高大連携事業で高成長・高生残率の安定供給できる養殖に成功しました。

この養殖アラレガコを使用しています。



お好みの醤油を注いで数時間待つとだし醤油が出来上がります。半分ほど使ったら醤油を注ぎ足してください。



あられがこ焼出汁の素

近日発売

- | | |
|-------|------------------|
| ①ブレーン | JAN4953521612008 |
| ②にんにく | JAN4953521612015 |
| ③生姜 | JAN4953521612022 |

LOT:6 サイズ:φ28×H184×W52mm

賞味期限:12ヶ月

九頭竜川
あられがこ
焼出汁の素



オリーブ油しょうゆ

オリーブオイルに醤油と煮干しやにんにく、しょうが等を入れました。軽くふって混ぜ、お使いください。パスタにかけて簡単に和風パスタや、和え物、炒め物などにも良く合います。お酢を加えて和風ドレッシングもおすすめです。



オリーブ油 しょうゆ



オリーブ油と醤油に
出汁やにんにくの風味。
茹であげた
パスタに和えたり、
お酢を加えて
和風ドレッシングに。



①



②



③

オリーブ油しょうゆ

¥850(税別)

- | | |
|-------|------------------|
| ①煮干し | JAN4953521611001 |
| ②にんにく | JAN4953521611018 |
| ③生姜 | JAN4953521611025 |
- LOT:6 サイズ:150ml φ26×H158×W48mm
賞味期限:12ヶ月



福ふりかけ

醤油もろみの味を活かし、かに、梅ゴマ、焼き海苔等とブレンドしました。

ごはんやおにぎりのふりかけとして、サラダやおひたし、うどんのトッピングにもぴったりです。

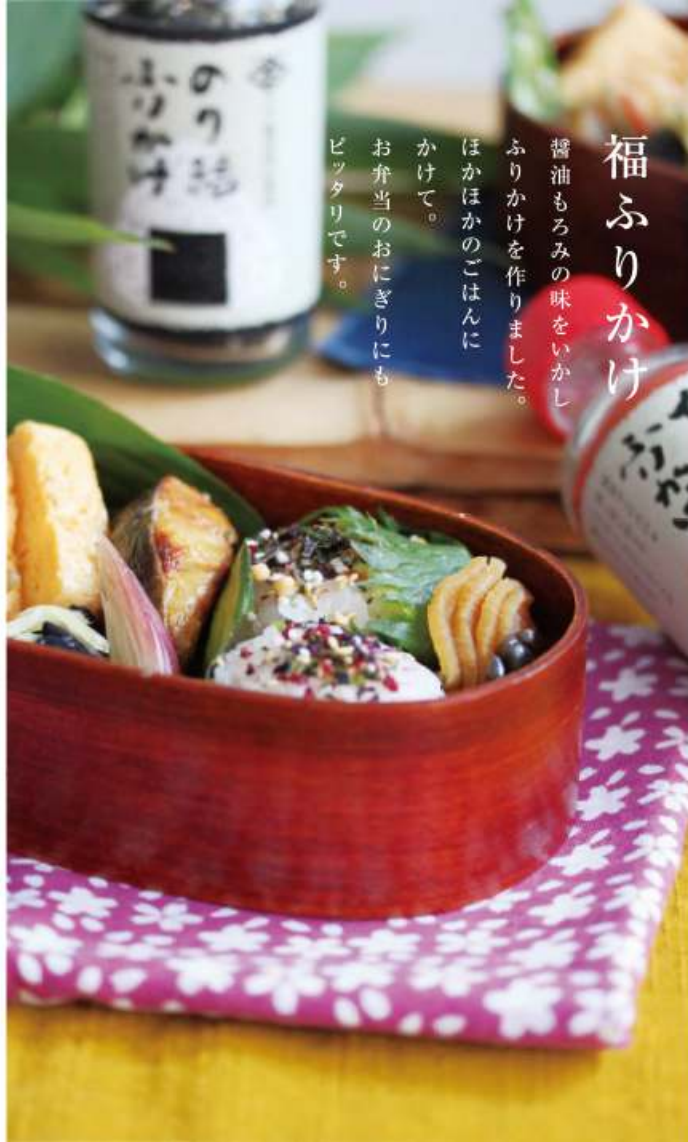
福ふりかけ

醤油もろみの味をいかし

ふりかけを作りました。

ほかほかのごはんにかけて。

お弁当のおにぎりにもピッタリです。



福井県・米五

越前おみそ汁

永平寺御用達の味噌【蔵】を使用しました。

フリーズドライにすることで

風味や栄養素をそのまま生かし

風味豊かなみそ汁が味わえます。



フリーズドライの固形ブロック型にして「味噌」と「具材」を分離することにより、味や香りなどそれぞれの特徴を活かし鮮度を保っています。

越前おみそ汁6食セット ￥1,019 (税別)

LOT:6 JAN 497175711102
セット内容: (わかめ・ねぎ) ×2、(かきたまご) ×2、
(ごま・野菜) ×1、(揚げなす) ×1
サイズ: 260×85×90mm 賞味期限: 12ヶ月

株式会社米五 福井県福井市春山2-15-26
お問合せ TEL:0776-24-0081 FAX:0776-22-0740



① ②

①乾燥もろみにカニや梅ゴマなどをブレンド。おにぎりに良く合います。
②乾燥もろみに海苔や梅ゴマなどをブレンド。お豆腐やサラダのトッピングにもおすすめです。

福ふりかけ ￥780 (税別)

①かに梅ゴマ JAN 4953521613005
②焼き海苔 JAN 4953521613012

サイズ: φ50×H137mm 50g
LOT:6 賞味期限: 6ヶ月

東京都・シーズンズコア

早炊き味ごはん

特殊加工したお米に
野菜や昆布、椎茸、
魚介類をブレンドしました。
水を加えて鍋やレンジで
10分で炊ける味ごはんです。



今塩屋佐兵衛の早炊き味ごはん¥450(税別)

- ① 鮭と玉葱 JAN 4943603020319
 - ② 椎茸と昆布 JAN 4943603020302
 - ③ シラスと昆布 JAN 4943603020333
- サイズ:100×100×20mm 120g お茶碗2.5杯分
ロット:6 賞味期限:6ヶ月 国産米使用



株式会社シーズンズコア 世田谷区玉堤1-20-19
お問合せ TEL:03-3704-2725 FAX:03-3704-2720

— お歳暮ギフトや手土産にもぴったり6食セット —



【わかめ・ねぎ】 【ごま・野菜】 【かきたまご】 【揚げなす】

福茶漬け

乾燥もろみにあられ、カニや鮭、昆布などをブレンドしました。
熱いご飯に大きじ程度かけて、お出汁やお茶を注いでいただきます。
混ぜご飯やお料理のトッピングとしてもお使いいただけます。



①

②

③

福茶漬け

¥780(税別)

- ①かに JAN4953521614002
 - ②鮭と玉葱 JAN4953521614019
 - ③シラスと昆布 JAN4953521614026
- LOT:6 サイズ:50g 賞味期限:6ヶ月



玉丸ポット

ころんとした形がかわい
美濃焼のポットです。
だしをいれて食卓へ、
お好みのお茶を入れて
ティータイムにも
ぴったりです。



玉丸ポット

¥2,800(税別)

LOT:3 箱付き

JAN4943603386279

九佐コンフィデンシャル 岐阜県土岐市
肥田町肥田1627-1
お問い合わせTEL-FAX: 0572-44-7366

福茶漬け

乾燥もろみにあられ、
カニや鮭、昆布などを
ブレンドしました。

あつあつのご飯の上にかけて、
お出汁を注げば

素敵なお茶漬けになります。



福ドレッシング

梅干しやらっきょう、柚子などを使ってドレッシングをつくりました。サラダはもちろん、肉や魚、温野菜などにもピッタリの爽やかなドレッシングです。



きゅうり、トマト、ブロッコリー、コーンをサイコロ状にカットしてミックスビーンズとドレッシングと一緒に和えます。ペペリーフの上にトッピングすると野菜と豆のデリが出来ます。

ゆずドレッシング

さわやかなゆずの香りをお楽しみいただけます。サラダや冷しゃぶにお使いください。又、餃子のタレとしてもお使いいただけます。



②

うららドレッシング

美味しくてヘルシーなドレッシングです。梅干しやらっきょう、ごま油が絶妙なハーモニー。サラダはもちろん、肉や魚、温野菜にもピッタリです。



①

福ドレッシング

¥750(税別)

①うらら
②ゆず

JAN4953521616006
JAN4953521616013

LOT:6 サイズ:180ml φ26×H158×W48mm
賞味期限:12ヶ月

福ドレッシング

ゆずやらっきょう、梅などの

さわやかなドレッシング。

ハーブサラダにかけて

いただきます。

お肉やお魚にも合う

美味しさです。



糀フルーツペースト

糀とフルーツを混ぜてペーストを作りました。
優しい甘さとドライフルーツの食感が楽しいです。
トーストに。オープンサンドや
フルーツサンドに挟んでも美味しいです。
スムージーにひとさじ入れたり、ヨーグルトに混ぜて
お楽しみください。



糀フルーツ

糀フルーツペーストで、
フルーツのオープンサンド
とスムージーの朝ごはん。
自然の甘みが
元気にしてくれます。

Koji
fruits
toast



①

②

③

糀フルーツペースト

¥700(参考上代)

①りんご

JAN 4953521615009

②マンゴー

JAN 4953521615016

③オレンジ

JAN 4953521615023

サイズ：φ59×H80mm

ロット：6



②

黒ごまどうふ

タンパク質が豊富で栄養価もあり、カルシウムも豊富に含まれています。ねっとりとした舌ざわりで濃厚な味わいです。



①

白ごまどうふ

良質のごまと独自の葛を丹念に練ってつくりあげた、本格派の香ばしい風味となめらかな舌ざわりのごまどうふです。

しょうゆ二重餅

永平寺の修行僧たちに愛され受け継がれてきた滋味ゆたかな「ごまどうふ」。伝統に育まれた香ばしい風味となめらかな舌ざわりは精進料理の代表格として、いまなお多くの通人を魅了し続けています。

福井県・團助



固包装9個入り

福井県産大豆を使用したコクのある本格醤油「フク醤油」を練り込んだ、なめらかな羽二重餅です。コクのある甘い醤油が香る絹のような柔らかさのお餅です。

しょうゆ二重餅

福井県・亀屋製菓

永平寺團助ごまどうふ ¥600(税別)

- ①白ごまどうふ
- ②黒ごまどうふ
- サイズ:110g×2 賞味期限:4ヶ月

株式会社團助 本社・工場 福井県吉田郡
永平寺町荒谷24-8
お問い合わせ TEL:0776-63-3020
FAX:0776-63-4285

しょうゆ二重餅 ¥500(税別)

JAN 4972003415050
サイズ:150×220×23mm 270g
9個入り ロット:30 賞味期限:2ヶ月

亀屋製菓株式会社 福井県福井市森田新保町1-1
お問い合わせ TEL:0776-56-1200
FAX:0776-56-1201



福岡県・筑豊食品工業

こいくちしょうゆ
茜

もろみが発酵熟成することで
醸し出される色、味、香り鮮やかな
こいくち醤油です。
お刺身はもちろん魚料理や炒め物の
香りづけにお使いください。



煮魚、さんぴらごぼう、おひたしなどに。
料理の味が引き立ちます。

こいくちしょうゆ 茜 ¥450(税別)

サイズ：φ65×H130mm 180ml
LOT：6 賞味期限：12ヶ月

筑豊食品工業株式会社
福岡県飯塚市花瀬128-18
お問い合わせ TEL:0948-22-0090
FAX:0948-22-5752

福岡県・G.N.S

ドライベジの自家製ピクルス

国産のドライベジと石垣の塩、昆布、
スパイス、ハーブを瓶に入れました。
お水とお酢を入れて一晩冷蔵庫で
冷やして下さい。簡単に自宅でピクルスが
召し上がれます。



国産ドライベジの自家製ピクルス

- | | | | |
|------------------|----------|---|---------------|
| ① Radish(だいこん) | ¥500(税別) | ☎ | 4582241272362 |
| ② Cucumber(きゅうり) | ¥500(税別) | ☎ | 4582241272355 |
| ③ Carrot(にんじん) | ¥500(税別) | ☎ | 4582241272379 |
| ④ Vegetable mix | ¥600(税別) | ☎ | 4582241272386 |

サイズ：φ55×H80mm ①②③22g④24g
ロット：10 賞味期限：10ヶ月

株式会社GNS
福岡県二本松市安達ヶ原5-254-12
お問い合わせ TEL:0243-62-2201
FAX:0243-62-2202

てぬぐい

日本
景

江戸注染で染めあげた
日本伝統の手ぬぐいです。
外装は富士山のイラストと
手ぬぐいの柄を組み
合わせました。



日本
景

日本拓景でぬぐい

¥700(税別)

- ①松葉
- ②千鳥
- ③核大
- ④麻の葉

サイズ：34×90mm

詳細はお問合せください。

生地：綿100% 染め：注染 日本製

【注染】特殊な構で防染した生地に染料を注ぎ込み、
模様部分にだけ必要な色染めをする型染めです。
伝統的な技術に基づいて、手加工で手ぬぐいゆかた・
ふきん等の製品が生産されています。

⑤ 贈り物を包む



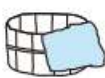
⑥ スカーフに



⑦ ランチョンマットに



① 浴用タオルに



② 頭巾に



③ ハンカチに



④ 台拭きに



「手ぬぐいの使い色々」



丸ごと搾り果汁

- ①かぼす果汁 JAN4982626710036 ¥600(税別)
 - ②ゆず果汁 JAN4982626710043 ¥800(税別)
 - ③日向夏果汁 JAN4982626710081 ¥600(税別)
- LOT:6 サイズ:150ml 賞味期限:6ヶ月



自社農園
完熟かぼす
のみ使用

熊本県産の完熟ゆずを丸ごと搾りました。
日本を代表するかんづつで料理に華やかな
香りを届けられます。

宮崎県産の日向夏を丸ごと搾っています。
そのまま飲んでも甘く、ドリンク用に少しだけ
入れると、今までと違った香りと味が
お楽しみいただけます。

大分県産の完熟かぼすを丸ごと搾った果汁です。
食材の風味を活かしたまま、
料理をさらに美味しくしてくれるかぼす果汁は、
魔法の果実ともいえる一品です。

丸ごと搾り果汁

大分県・かぼす本家

株式会社シーズコア 世田谷区玉堤1-20-19
お問い合わせ TEL:03-3704-2725
FAX:03-3704-2720

有限会社かぼす本家
大分県別府市大字南立石697番地
お問い合わせ TEL:0977-23-1727
FAX:0977-23-2397



福井県あわら温泉

源泉掛け流し 湯巡りの宿



温泉宿は日本の文化、
そして今も昔も人と人が
ふれあう社交場でございます。
当館では一愛と笑顔と温泉を
モットーに、お気軽に何度でも
おこしいただけますよう。
スタッフ一同、
心よりお待ち申し上げます。
女将 関山真民



福井県 あわら温泉 **あわらグランドホテル**

お電話でのご予約お問合せはこちらへ

0120-120-343

FAX:0776-77-1771 年中無休24時間受付中

〒910-4104 福井県あわら市温泉4-2 TEL: 0776-78-5500

<http://awaragrandhotel.jp/>



まろやかな味わいとさわやかな香りの醤油ができました。
まずはそのまま“かけしょうゆ”として味わってください。

遊

¥800(税別)

JAN 4953521610004

サイズ:150ml ロット:6 賞味期限:24ヶ月



①

とうふの醤油

①冷奴豆腐
②湯豆腐

LOT:6 サイズ:150ml 賞味期限:①12ヶ月②24ヶ月



②

¥750(税別)

JAN4953521610028
JAN4953521610011

天然醸造
遊
ゆう

福井県産の丸大豆・小麦・米(コシヒカリ)
塩(若狭湾の海水塩)大吟醸酒粕を使用。
米や酒粕を生かした砂糖や甘味料などを
使わず、ソフトでマイルドな美味しい味に
仕上げました。塩分は控えめです。
極上の香りとう風味をお楽しみ下さい。



あわらグランド
ホテルさまにて
お使いいただい
ております。

とうふの醤油

冷奴専用は、福井市産の生姜を使用した
【おろし生姜しょうゆ】です。
湯どうふ専用は、柚子を使用した【ゆずしょうゆ】です。
ゆずの香りと味が引き立っているマイルドな醤油です。





フク醤油工場見学のご案内

「しょうゆがどうやってできるのか?」「しょうゆの歴史」など
しょうゆについて楽しみながら、
見て体験しながら学ぶことができます。
是非、フクしょうゆの工場見学にお越しくださいませ。
社員一同お待ちしております。



電話でのお問い合わせ

Tel 0776-54-2929

祝日を除く 月～金 9:00～17:00

FAXでのお問い合わせ

Fax 0776-54-5209

24時間受付



フク醤油株式会社
〒910-0813
福井市新田町8号-5-5
e-mail : info@fuku-s.biz



①

福井産のトマト「越のルビー」をふんだんに使ったこだわりの醤油「遊」も
独自ブレンドした「贅沢ソース」です。
コウケヤスクランブルラダグハンバーグなど。
独自のブレンドソースは何にかけても
美味しい万能ソースです。

①贅沢ソース

¥700(税別)

JAN4953521501555



④

越前若狭の美味しい刺身をより
際立たせるようにほんのりと甘くて
とろみのあるお醤油に仕上げました。

さしみ醤油



③

柚子風味の「ボン酢しょうゆ」です。
さわやかなゆずの香りをお楽しみ
ください。おひたしや、焼き魚、
焼き餃子も美味しいです。

ゆずしょうゆ



②

越前おろしそばはもちろん、そうめん等の
麺類のつけ汁や、天つゆに4倍～5倍に
うすめてお使いください。
甘くておいしい「つゆ」です。

越前つゆ

②越前つゆ

¥580(税別)

JAN4953521501104

③ゆずしょうゆ

¥580(税別)

JAN4953521501203

④さしみ醤油

¥580(税別)

JAN4953521501302

LOT:6 サイズ:150ml

賞味期限:①②12ヶ月 ③④24ヶ月

越前つゆは煮物や
すきやきの割り下と
してもよく合います。
塩分は12.5%です。





永平寺大燈籠ながし

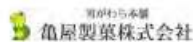


東尋坊



養徳館・庭園

私達はフクしょうゆの企画を応援しています。



JSPはフクしょうゆを
応援しています。
ジャパンシーラインは
【日本伝統の職と食】を
世界に発信します。

フク醤油株式会社

〒910-0813 福井市中新田町8-5-5
TEL:0776-54-2929
FAX:0776-54-5209
URL: <http://www.fuku-s.biz/>

※本紙掲載の写真、文面、イラスト等の無断転写を一切禁じます。

発行元:フク醤油株式会社

企画・制作:株式会社シーズコア

<http://www.seescore.co.jp>