



玉鈴醤油株式会社

PRODUCT CATALOG 2016



継ぐ

先祖から頂いた会社の歴史、

生まれ育った土地の伝統、

先輩から頂いたお得意様。

これからを引き継いで、

後輩に綺麗な形で渡すのが

私の仕事だと思っています。

皆さまのお力添えを

ありがたく存じます。

鈴木利幸

We founded Tamasuzu, soy sauce maker with the vision of "loved by local". Soy sauce, it is in traditional cuisines of Japanese culture, that is produced from wheats, soybeans, solar salt, moromi and time. We select soy sauce making methods from Japanese artistry and innovations based on hands-on experience and new technologies. Our products are simple taste that reflect our estate with great depth and beauty.



自家製 手しぼり醤油キット

一年以上寝かせた「自家製もろみ」をご自宅で時間をかけてしほると芳醇な香り、雑味のないコク、うまみが詰まった生醤油の出来上がりです。
出来立てをお刺身やお料理にお使いください。残ったもろみは旨味のある調味料に。そのまま食べてよし。和えたりお漬物にもよし。ご自宅にある調味料とまぜてご賞味ください。



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。ぼたぼたと落ちてくるのを待つのも楽しみの一つです。



しぼった後のもろみは、うまみたっぶりの調味料。そのままお豆腐や玉子かけごはん、ディップやドレッシングに。野菜や豆腐を漬けても美味しいです。



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

ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書		賞味期限：12ヶ月		
コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4510291025010	自家製手しぼり醤油キット	1	¥3,700	

貴社名

TEL

ご担当者様

自家製を 楽しむ

お醤油をしぼって
美味しさを
おもてなし。



しょうゆ糀

自家製糀を自家製醤油と合わせた醤油糀は、お肉やお魚を漬け込んで煮ても焼いても素材が柔らかくなり、うまみが増した一品が出来上がります。
お酢とお砂糖、油を加えてドレッシングや焼きおにぎりのタレなどあらゆるお料理に。



おにぎりにしょうゆ糀をのせて焼きました。胡麻や三つ葉をトッピング。焼き野菜にもしょうゆ糀が良く合います。



大根と秋刀魚の煮物にも醤油糀を入れると、やわらかく優しい味わいに。



ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書		サイズ:φ55×155mm 賞味期限:12ヶ月		
コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4510291015011	しょうゆ糀	6	¥750	

貴社名

TEL

ご担当者様

しょうゆ糀

自家製もろみ&
自家製醤油使用
糀のまろやかな旨味



自家製糀を
自家製しょうゆと
あわせました。
お肉を漬けると柔らかく。
そのままお酢や油を加えて
お豆腐サラダなど、
あらゆるお料理に。
糀の力で美味しくなります。



Olive oil soy sauce
オリーブ油
しょうゆ糀
 トマト&ガーリック



オリーブ油
しょうゆ糀

オリーブオイルにしょうゆ糀、トマトとにんにく等を入れました。軽くふってませ、お使いください。茹で上げたパスタにあえたり、炒め物、焼き肉のたれなどにお使いください。お酢を加えてサラダのドレッシングもおすすめてです。



シンプルなデザインのキャセロールはキッチンからそのままテーブルへ。フッ素コーティングでお手入れも楽です。ステンレス製のワイヤーハンドルなのでオープン料理にも。

キャセロール ¥2,200(税別)

LOT:3 JAN4571313465429

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



② ①

ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書		サイズ:φ55×155mm 賞味期限:12ヶ月		
コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4510291015028	① オリーブ油しょうゆ糀 トマト&ガーリック	6	¥750	
4510291015035	② オリーブ油しょうゆ糀 オニオン&ジンジャー	6	¥750	
貴社名	TEL	ご担当者様		

玉鈴もろみふりかけ



醤油もろみの味を活かし、胡麻、大豆、梅、海苔等をブレンドし素材の旨味を生かしたふりかけを作りました。もろみの風味と脱脂大豆、ごま等の風味がごはんに良くあいます。炒飯、焼うどんなど炒めものにもどうぞ。



バラと梅

醤油もろみ、脱脂大豆にばらの花びらと梅をブレンドしました。ばらの香りと梅のさわやかな酸味がきいたふりかけです。



①

胡麻と海苔

醤油もろみ、脱脂大豆にごまと海苔をブレンドしました。醤油の風味と大豆の食感、ごまの海苔が良く合います。



②

ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書		サイズ:128×75×54mm 賞味期限:12ヶ月		
コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4510291003018	① 玉鈴もろみふりかけ ばらと梅	6	¥700	
4510291003025	② 玉鈴もろみふりかけ 胡麻と海苔	6	¥700	
貴社名		TEL	ご担当者様	

玉鈴もろみ ふりかけ

醤油もろみの味を活かし、胡麻、大豆、梅、海苔等とブレンドしたふりかけです。ごはんはもちろん炒飯、焼うどんなど炒めものにもどうぞ。





たまごめんと昆布 茶漬け

乾燥もろみに、糀、
かつおや梅、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、
お湯を注いでください。
お醤油の風味と糀の食感が
楽しいお茶漬けです。

玉鈴茶漬け

乾燥もろみに、糀、
かつおや梅、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、
お湯を注いでください。
お醤油の風味と糀の食感が
楽しいお茶漬けです。



②



①



会津塗り井

会津の職人が丁寧に手塗りした伝統ある布袋井。
シンプルなデザインがあらゆる料理にお使いいただけます。永い間大事に使っていただきたい逸品です。

溜4.6 布袋井 ￥5,500(税別)

JAN4943603401682

LOT:3 サイズ150×150×90mm

株式会社布分 福島県会津若松市日新町12-9
お問い合わせ TEL:0242-27-3330
FAX:0242-27-3467

ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書

サイズ:55×55×95mm 賞味期限:12ヶ月

コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4510291004015	① 玉鈴もろみ茶漬け ちりめんと昆布	6	¥700	
4510291004022	② 玉鈴もろみ茶漬け かつおと梅	6	¥700	

貴社名

TEL

ご担当者様

糀入りフルーツ ヨーグルトシュガー

糀とドライフルーツにてん菜糖をブレンドしたヨーグルトのお砂糖です。ヨーグルトと混ぜて冷蔵庫で寝かすと糀とドライフルーツがふっくらします。優しい甘みが朝食にピッタリです。



③ ② ①

糀とヨーグルト

糀とフルーツをブレンドした
ヨーグルトシュガー。
ヨーグルトと混ぜて冷蔵庫で
寝かせます。
糀とフルーツがやさしい
朝食です。



スープポウル

ライオンの持ち手が
素敵な美濃焼きの
スープポウルです。
スープ、ヨーグルトなど
デザートにも。

スープポウル ¥2,500(税別)

LOT:3 JAN4943603401675

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



二晩寝かすと、糀とフルーツがふっくらします。
フルーツやグラノーラをトッピングしても。

ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書		サイズ:φ59×H80mm 賞味期限:12ヶ月		
コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4510291005012	① 糀ヨーグルトシュガー アップル&ローズ	6	¥700(参考上代)	
4510291005029	② 糀ヨーグルトシュガー アップル&パイン	6	¥700(参考上代)	
4510291005036	③ 糀ヨーグルトシュガー アップル&マンゴー	6	¥700(参考上代)	

貴社名

TEL

ご担当者様



福島県・権和田屋

あま酒

手づくり糀で醸し出した無添加のあま酒に、フルーツの果汁を加え、滑らかに仕上げました。ノンアルコールで、お砂糖は一切入っていないストレートタイプです。冷やしたり、凍らせてシャーベットなど、お菓子作りにもぴったりです。



④ ③ ② ①

あま酒

①レモン	JAN4943603042083
②もも	JAN4943603042090
③ブルーベリー	JAN4943603042106
④プレーン	JAN4943603042113
LOT:6 サイズ:160g 賞味期限:6ヶ月	

権和田屋 福島県本宮市本宮字上町22
お問い合わせ TEL:0243-34-2140
FAX:0243-34-2145

福島県・NPOいわきオリブプロジェクト

いわき産オリブの葉でつくった麺です。オリブの葉を手作業でいねいに摘み、乾燥させ、粉末にして小麦粉に練り込みました。さわやかな風味が引き立つオリブパスタです。

オリブパスタ (平打ち)

オリブの葉を練り込んだ平打ち麺タイプはもちもちとした食感とさわやかな風味。オイルパスタはもちろん、和でも洋風でも良く合います。



①

オリブ麺 (細麺)

オリブの葉を練り込んだ細麺タイプです。よく冷やして和風そうめん、洋風仕立てでイタリアンパスタ。和・洋・温・冷などあらゆるお料理に合う麺です。



②

オリブ麺 ¥390(税別)

①オリブパスタ	JAN4580453880047
②オリブ麺	JAN4580453880030
LOT:25 サイズ:200g	
賞味期限:12ヶ月	

NPOいわきオリブプロジェクト
福島県いわき市平字一丁目25
お問い合わせ TEL:0246-23-3447
FAX:0246-23-3448



手塩皿キット

東京都・シーズコア
ホタテ貝の器に今塩屋佐兵衛の塩と江戸注染のふきんをセットしました。材料にこだわり、少しずつ丁寧に作った調味塩は、焼いた肉や魚介、豆腐などなんでも美味しく召し上がれます。ホタテ貝は器として、お使いください。



手塩皿キット ¥1,200(税別)

JAN4943603096376

LOT:6 サイズ:H210×W120mm
賞味期限:12ヶ月

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



長期熟成醤油の香り豊かな味わいを、お刺身などのかけしょうゆとしてお楽しみください。



①

伊達の雫
国産の丸大豆・小麦・塩を使用した長期熟成醤油です。香り豊かな醤油本来の美味しさを、お楽しみください。



③

醤油に本枯カツオ節・サバ節そして昆布のうまみを足した冷奴醤油。だしのうまみが素材を引き立てます。

冷奴醤油



②

昆布のうまみがたっぷりの湯豆腐醤油です。お好みで生姜おろしや万能ねぎを足しますとさらに美味しくいただけます。

湯どうふ醤油

ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書		サイズ:150ml 賞味期限:①24ヶ月③12ヶ月		
コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4510291030106	① 伊達の雫	6	¥800	
4510291030304	② 湯どうふ醤油	6	¥750	
4510291030205	③ 冷奴醤油	6	¥750	
貴社名	TEL	ご担当者様		



- くるみゆべし
- ①5個入り ¥520(税別) JAN4989940999338
 - ②10個入り ¥1,100(税別) JAN4989940999307
 - ③15個入り ¥1,650(税別) JAN4989940999314
- LOT:10 サイズ:①5個入り②10個入り③15個入り
賞味期限:30日

有限会社ニューキムラヤ
 福島県福島市三河北町3-16
 お問い合わせ TEL:024-536-1028
 FAX:024-536-1029
<http://www.new-kimuraya.com/>

くるみゆべし

最上級のもち米を挽割粉にしてクルミをたくさん入れ、一年以上ねかせた自家製もろみを使用した本醸造醤油で味付けして長時間蒸し上げました。コシのある食感と香ばしいくるみゆべしは東北の代表銘菓となっています。

福島県・ニューキムラヤ



- 自家製果実酒の素 ¥600(税別)
- ①みかんとかぼす JAN 4582241273130
 - ②りんご JAN 4582241273147
 - ③ブルーベリー JAN 4582241273154
- サイズ: 55×135mm ①16g②③15g
 LOT:15 賞味期限:10ヶ月

株式会社GNS
 福島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

自家製果実酒の素

自宅で手軽に好きなお酒を注いで作る「自家製果実酒の素」。好きな日本酒や焼酎を注いで、冷蔵庫で一晩冷やしてお楽しみください。フルーティな香りが贅沢な大人の果実酒です。

福島県・GNS

手搓めんギフト

植物油を使わない手延べ製法で麺一本一本を丹念に練り伸ばし仕上げた手搓うどん、桜葉を練りこんだ薄ピンク色のさくら麺。玉鈴醤油のめんつゆ、桜の柄の注染布巾と一緒にお届けします。お祝いや贈り物におすすめです。



手搓めんギフト ¥2,500 (税別)

【コード】4510291060059
サイズ: 215×170×70mm
LOT: 1★ 賞味期限: 12ヶ月
内容: 手搓うどん×1、福島桜めん×1、めんつゆ×1、江戸注染ふきん×1 紙箱入り
★ギフトの掛け率になります。

有限会社やない製麺
福島県福島市飯坂町平野字平田10-1
お問い合わせ TEL:024-542-0708



本家舟山 手作り 純正米麴味噌



吟味した当地産大豆に精選銘柄米を豊富に取り入れた手作りの純正米麴味噌です。一年半天然の温度でじっくりと熟成したあづま味噌ならではの味・香り・まろっとした味噌汁の風味がお楽しみいただけます。



【味噌・醤油醸造元】
(有)本家舟山

TEL.024-575-3090
福島県伊達市保原町二井田字桐木37
TEL: 024-575-3090
FAX: 024-575-3347

<http://www.honkefunayama.com/>



福島県飯坂温泉

3本の源泉 湯めぐり

泉質の異なる3本の源泉「花ももの湯」常識を超えた実演中心のビューフェレストラン「ライブキッチン花もも」非日常の世界でご家族一緒にの思い出作りをご提案いたします。



飯坂ホテル聚楽

〒960-0201 福島県福島市飯坂町西滝ノ町27
お問い合わせ・お申し込みは

TEL.024-541-2501

ご予約受付時間
9:00~20:00

- お車／東北道「福島飯坂IC」より10分
- 電車／JR福島駅より飯坂温泉駅23分

(飯坂温泉駅より送迎有 要連絡)

情報満載!公式ホームページ限定の予約特典あり!

<http://www.hotel-juraku.co.jp/iizaka/>



贅沢な逸品

だし醤油

玉鈴最高級の醤油をベースに本枯鰹節と鯖節、さらには昆布だしを加えた贅沢な醤油です。
お刺身、揚げ物、おひたし、納豆、冷奴などにお使いください。



①

賞味期限:12ヶ月

純柿酢

国産の蜂屋柿を原料にしたマイルドでフルーティーなお酢です。
そのまま鶏肉料理にかけたり、オリジナルドレッシング作りに。また水や牛乳などで5~10倍に希釈してお飲みになるなど、様々にお役立ていただけます。



③

賞味期限:24ヶ月



②

賞味期限:12ヶ月

美骨醤油

天然醸造の丸大豆醤油にカルシウムとコラーゲンが入っています。
女性の方におすすめです。

ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

発注書		サイズ①②φ55×H200mm 270ml		③φ65×H220mm500ml	
コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量	
4510291027014	① だし醤油	6	¥650		
4510291027021	② 美骨醤油	6	¥700		
4510291070003	③ 柿酢	6	¥2,500		

貴社名

TEL

ご担当者様



「伊達なトレインプロジェクト」
阿武隈急行沿線の魅力を
発信していきます。

その名も
「阿武隈急行」が
戦国時代の人気武将「伊達政宗」
ゆかりの地である
伊達市を舞台にした
アニメ番組とタッグを組んで、
阿武隈急行をもっと楽しむ
プロジェクトをスタートさせました。



伊達なトレイン
プロジェクト
はじまる。



阿武隈急行に乗って楽しむグルメ、歴史、アクティビティなど情報満載です



<http://www.abukyu.co.jp/datenatrain/>

福島と宮城をつなぐ
マイレール



そのままかけても、料理に使っても便利な
だし醤油と、もろみと秬の入ったお茶漬け、
早炊き味ご飯をセットしました。

玉鈴セット ¥3,000 (税別)

【コード】4510291060028
サイズ: 215×170×70mm
LOT: 1★ 賞味期限: 12ヶ月
内容: だし醤油×1、早炊き味ごはん×2
玉鈴もろみ茶漬け×1、江戸注染ふきん×1
紙箱入り



オリーブ油しょうゆ麺にショートパスタと、
ガーリックやチリ、ローレルをセットしました。
美味しいパスタが出来上がります。

しょうゆ秬パスタセット ¥2,000 (税別)

【コード】4510291060011
サイズ: 210×140×80mm
LOT: 1★ 賞味期限: 12ヶ月
内容: オリーブ油しょうゆ秬×1、ショートパスタ×1、
ガーリック×1、ローレル×1、チリ×1、
今治キッチンクロス×1 紙箱入り



厳選した味違いの豆腐の醤油2種、原材料に
こだわった福島の醤油と注染布巾をセット。
味比べができるお醤油セットです。

お豆腐醤油セット ¥3,000 (税別)

【コード】4510291060035
サイズ: 215×170×70mm
LOT: 1★ 賞味期限: 12ヶ月
内容: 伊達の醤油×1、湯どうろ醤油×1、
冷奴醤油×1、江戸注染ふきん×1 紙箱入り

★ギフトの掛け率になります。



もろみを活かしたふりかけと早炊き味ごはん、
お豆腐や蕎麦つゆとしても便利なかけしょうゆを
セットしました。

ふりかけとご飯セット ¥2,000 (税別)

【コード】4510291060042
サイズ: 215×170×70mm
LOT: 1★ 賞味期限: 12ヶ月
内容: 玉鈴もろみふりかけ×1、かけしょうゆ×1、
早炊き味ごはん×2、江戸注染ふきん×1、紙箱入り



玉鈴醤油の贈り物

お醤油やふりかけと江戸注染布巾をセットに。
もらって嬉しい、使って楽しい玉鈴の贈り物です。



おしょうゆ
Café & Shop

じむべる

新食感の味と
ライフスタイルの提案



CAFE MENU

和風ハンバーグセット ¥1,380

お醤油ソースで食べるきのこたっぷりの和風ハンバーグ、お醤油のスープ、三種盛りと無添加梅干し、甘酒、サラダ、ヨーグルトの盛りだくさんセット!コーヒー付き

醤油トースト ¥750

醤油をぬってトーストし、フルーツとメープルシロップ、クリームをトッピングしました。あまじょっぱい人気メニューです。

玉鈴の定番商品、食器、お塩やお茶などの食品。玉鈴が提案するライフスタイルショップです。



おしょうゆ Café & Shop

じむべる



新食感の味とライフスタイルの提案

住所:〒960-0653 福島県伊達市保原町字泉町111-1

TEL・FAX:024-573-0395

営業時間:11:00~18:30

ランチタイム:11:00~14:00(ラストオーダー13:30)

休憩タイム:14:00~15:30

定休日:毎週火曜日

玉鈴醤油から、
"おしょうゆの良さを味わえる"を
コンセプトにした
カフェが
オープンしました。



鶴ヶ城



花見山



野馬追

私達は玉鈴醤油の企画を応援しています。

やまい製麺



飯坂ホテル聚楽

高州本家
糀和田屋



阿武隈急行
ABUKUMA KYUKOH



JSPは玉鈴醤油を
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。

玉鈴醤油株式会社
〒960-0654 福島県伊達市保原町字泉町23番地
TEL:024-576-2355
FAX:024-575-0928
URL: <http://www.tamasuzu.co.jp/>
※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: 玉鈴醤油株式会社
企画・制作: 株式会社シーズコア <http://www.seescore.co.jp>