


水谷醬油釀造場





— 醤油から素晴らしい日々を —

The Wonder of Soy Sauce



日
日
是
好
日

HI
BI
KORE
KŌ
JITSU

日 日 是 好 日

— 醤油から素晴らしい日々を —

水谷醤油醸造場がご提供する醤油をはじめとする商品は、日日是好日をコンセプトに掲げています。

日日是好日は禅語のひとつで「毎日が素晴らしい」という意。そこから「毎日を良い日にするよう努める姿勢が大切」「すべての日があるがまま受け入れる」「この日こそかけがえのない瞬間」など、さまざまな示唆を与えてくれる言葉です。

私たちは、醤油の役割を「毎日を素晴らしい日々にする事」だと考えています。日本の食に欠かせない醤油は、味と香りを引き出しつつも、料理を飽きずにおいしく食べ続けられる調和が大切です。

水谷醤油醸造場は、甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の五味をバランスよく引き出した、日々の食事を楽しむ醤油を提供し続けます。

HI BI KORE KŌJITSU

The Wonder of Soy Sauce

Here at the Mizutani Shōyu Brewery we create all of our products, beginning with our soy sauce, with the intention of "hibikorekōjitsu."

This term comes from Zen Buddhism and refers to the idea that "every day is wonderful." The phrase therefore embodies a variety of related ideas such as "it is important to strive to make each day a good day," "one must take every day as it comes," "each day is an irreplaceable moment," and so on.

We believe that the role of soy sauce is to "make every day wonderful." Soy sauce, which is essential to Japanese cooking, must be endowed with both flavor and aroma while also maintaining proper balance. With proper balance, each dish is a new, delightful experience to savor. Without proper balance, using soy sauce may create a tiresome flavor that does not delight the senses.

The Mizutani Shōyu Brewery offers soy sauces that expertly balance each of the five tastes: sweet, salty, sour, bitter, and umami. Using our soy sauce will make every meal special—a vital ingredient for a wonderful day.




滋賀県彦根市日夏町





二夏
一冬
醸造



水谷醤油醸造場の古式製法

伏流水が豊富で発酵に適した創業地、滋賀県の日夏町で、杉の木桶仕込みによる天然醸造で職人が手作りしています。日夏の暑い夏を2回経て十分に醸し、雪が積もる寒い冬で味に奥深さを増やす二夏一冬醸造で、素晴らしい日々を過ごしていただける理想の風味に仕上げています。

The Mizutani Shōyu Brewery's Traditional Soy Sauce Brewing Method

Our soy sauce is brewed in the town of Hinatsu in Shiga Prefecture, a site rich in underground rivers with water perfectly suited to fermentation. Our craftsmen produce our soy sauce using natural fermentation methods that take place in cedar barrels. The soy sauce is fully brewed by passing through two hot Hinatsu summers, while its taste is deepened by passing through one snowy winter in our "two summers, one winter brewing method." The passage of such time allows us to offer a perfectly balanced soy sauce that make every single day better.



Hi Bi Kore Kō Jitsu
日日是好日

水谷醤油醸造場の理想ができました。

「日々をより良くする醤油」を目指す水谷醤油醸造場のコンセプト「日日是好日」をそのまま名前にしています。

厳選した素材を使い、昔と同じ古式製法で、この地でしかできない醸造を行う。日本の食とともに古くから受け継がれ、数多の醤油職人が取り組み続けてきた蔵元醤油です。

The Fundamental Ideal of the Mizutani Shōyu Brewery

Soy sauce from Mizutani Shōyu Brewery is based around the concept of “hibikorekōjitsu” and produced with the aim of “making every day wonderful.”

Strictly selected ingredients are used in a traditional soy sauce brewing process that can only be performed here. Soy sauce has been a central ingredient in Japanese cooking for centuries. Our soy sauce is a craft shōyu produced using a method that countless shōyu masters have inherited over many years.



濃口醤油
Strong Soy Sauce

木桶仕込み 天然醸造 国産丸大豆醤油

厳選した国産丸大豆、国産小麦、天日塩を木桶に仕込み、湖国近江の日夏町でつくった天然醸造の古式醤油です。
水谷醤油醸造場の理想とする「日々をより良くする醤油」です。

原材料：大豆(国産)、小麦(国産)、食塩

Carefully selected and domestically grown soybeans and wheat are combined with sundried salt in barrels following the traditional method of natural soy sauce brewing practiced in Hinatsu, a town located on the eastern shore of Lake Biwa in the Japanese lake district.



甘口醤油
Sweet Soy Sauce

木桶仕込み醤油 熟成味醂と結晶糖

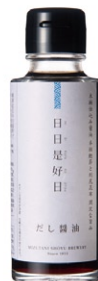
厳選した国産丸大豆、国産小麦、天日塩を木桶に仕込み、湖国近江の日夏町でつくった天然醸造の古式醤油です。そこに長期熟成本味醂と三段仕込み結晶糖を加えて、円熟の甘みに仕立てました。

原材料：大豆(国産)、小麦(国産)、食塩、みりん、砂糖

Domestically grown soybeans and wheat are carefully selected and combined in wooden barrels following the traditional Japanese method of natural soy sauce brewing. Aged mirin and crystallized sugar are then added to produce a sophisticated sweetness.



300ml



100ml

だし醤油 Dashi Soy Sauce

木桶仕込み醤油 本枯鰹節と利尻昆布

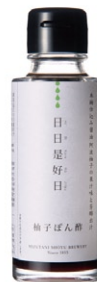
湖国近江の日夏町でつくった天然醸造の古式醤油を使い、本枯鰹節と利尻昆布の芳醇な出汁、長期熟成本味酏と薩南諸島のきび粗糖のまろやかな甘みを加え、潤沢な旨みに仕立てました。

原材料：しょうゆ（国内製造）、みりん、砂糖、かつおかれぶし削り節、昆布、さば節、うるめ節（一部に大豆・小麦・さばを含む）

The startlingly rich flavor of this dashi shoyu comes from combining our traditionally brewed soy sauce with a full-bodied dashi stock made of premium bonito flakes and kombu kelp, aged mirin, and the smooth sweetness of natural sugar from the Satsunan Islands.



300ml



100ml

柚子ぼん酢 Yuzu Ponzu

木桶仕込み醤油 阿波柚子の果汁味と芳醇出汁

湖国近江の日夏町でつくった天然醸造の古式醤油を使い、阿波柚子を贅沢に入れました。本枯鰹節と利尻昆布の出汁を加え、果汁味溢れる中に芳醇な出汁を感じるぼん酢です。

原材料：しょうゆ（国内製造）、ゆず果汁、みりん、砂糖、かつおかれぶし削り節、昆布（一部に大豆・小麦を含む）

This ponzu sauce is infused with prized Tokushima yuzu citrus, generously added into our traditionally brewed soy sauce. It is then blended with dashi stock, crafted from premium bonito flakes and kombu kelp, to produce a robust flavor.



MIZUTANI SHŌYU BREWERY
Since 1853

地元滋賀の味と香りを伝承し、地域の皆さまの食卓にお届けしている水谷醤油醸造場のブランド ヤマタ醤油です。

ヤマタ醤油独自の「火入れ」にこだわり、それぞれの醤油の五味と香りをバランス良く引き出しました。1853年の創業当時から滋賀の地元の味として、家庭用から業務用まで幅広くお使いいただいております。

This soy sauce, which is only sold locally, contains the tastes and aromas of Shiga Prefecture and is found on dinner tables all over the area. We are very particular about the pasteurization process used for this soy sauce, which allows each of the five flavors and aromas of the soy sauce to be drawn out in a balanced fashion.

This soy sauce has a flavor that has been prized in Shiga Prefecture since our company's founding in 1853. It is perfect for use both at home and in a professional kitchen.



1000ml

こいくち本醸造

Traditionally Brewed Strong Soy Sauce

本醸造醤油の引きしまったコクに、ほのかに甘味のある醤油です。糖分などを加えて後味の塩角を抑え、本醸造醤油のきりっとした風味をより引き出しました。



1000ml

こいくち醤油

Strong Soy Sauce

ヤマタ醤油定番のまろやかな醤油です。本醸造醤油を中心に数種類の醤油をブレンドし、うま味、甘味、塩味を最適なバランスに整えました。かけても煮ても幅広くお使いいただけます。



1000ml

あまくち醤油

Sweet Soy Sauce

甘口のまったりとした風味の醤油です。本醸造醤油を中心に数種類の醤油をブレンドし、甘味を加えて口当たりを柔らかく仕上げました。煮炊きに、またかけ醤油としてもお使いいただけます。



1000ml

うすくち醤油

Light Soy Sauce

色が淡く、素材の風味と彩りを引き立ててお料理をすっきりと仕上げる醤油です。甘味を加えて塩角を抑え、まろやかに仕上げました。お吸い物や煮炊きなど幅広くお使いいただけます。



1000ml

だしり醤油

Dashi Soy Sauce

引きしまった醤油の風味を持つ本醸造醤油をベースに、かつお節や昆布の出汁が贅沢に効いた濃縮タイプの関西風だし醤油です。お湯で伸すとそのまま「うどんつゆ」に。また、おでんや茶碗蒸しなど出汁を効かしたお料理にお使いいただけます。



1000ml

煮物じょうず

Cooking Soy Sauce

煮物料理のための味付け醤油調味料です。煮物料理に必要な醤油、みりん、酒、砂糖、出汁などの調味料を最適なバランスで整えました。普段のお料理をより簡単に、より美味しくする便利な1本です。



150ml

お刺身しょうゆ

Sashimi Soy Sauce

お刺身を味わうための、濃厚でまろやかな醤油です。再仕込み醤油、たまり醤油、本醸造醤油など数種類の醤油をブレンドし、奥行きのある味わいに仕立てました。赤身と白身、どちらの風味も引き立てます。



150ml

たまごにグー

Egg Soy Sauce

たまご料理専用の醤油です。こだわりの本醸造醤油に、かつお節と昆布、さば節などの出汁を贅沢に効かせました。醤油と出汁の風味がだし巻卵や卵かけご飯などのたまご料理によく合います。



300ml

すだちぼん酢

Sudachi Ponzu

厳選した徳島県産すだち果汁をたっぷり加えた料亭仕立てのぼん酢です。本醸造醤油に豊潤なすだちの風味と酸味を効かせて、やわらかく上品に仕立てました。



720ml

生地なり

Natural Soy Sauce

芳醇な香りと引きしまった味わい、純粋な醤油の旨味を感じていただける本醸造醤油です。醤油が備える本来の香りとうま味をご堪能いただけます。

水谷醤油醸造場

MIZUTANI SHÖYU BREWERY

Since 1853

水谷醤油醸造場は湖国近江の日夏町で嘉永六年（1853年）に創業し、毎日を素晴らしい日々にする醤油を提供し続けています。

〒522-0047 滋賀県彦根市日夏町3850
Hinatsu-cho 3850, Hikone, Shiga, Japan 522-0047

☎ 0749-28-1384

✉ info@mizutani-shoyu.com

🌐 www.mizutani-shoyu.com



MIZUTANI SHÖYU BREWERY CATALOG
Direction & Design & Concept: Yosuke Inui
Photography: Hiroshi Ohno
Translation: Snye Priestley

Sep 2024 Printed in Japan
©2024 Mizutani Shoyu Brewery All rights reserved.

