



美觀堂

通販サイト

美觀堂の通販サイト

美觀堂のよみもの

お問い合わせ

私たちについて お問い合わせ

ログイン

会員登録

カート

商品を検索

黄ニラしょうゆ

[ホーム > 食品 > 調味料](#)[ホーム > 美觀堂謹製 黄ニラしょうゆ](#)新規会員登録  
ログインはこちら

—— カテゴリー ——

- ギフト・贈り物
- 食品
- 食器・キッチン用品
- 家具・インテリア
- ライフスタイル雑貨
- 文具・雑貨

—— ブランド ——

美觀堂謹製 黄ニラしょうゆ

美觀堂オリジナル商品

有鄰庵オリジナルマスキングテープ

はれもけも

TEORI

耕せファーム

瀬戸内古都の丘ハーブ

雑穀物語 美人うどん

倉敷製蠅

農園菓子工房 ホトトギス

佐藤紅商店

まからずや

ガラス工房 華

橋香堂（きっこうどう）

出製陶（いずるせいとう）

ablabo.（アブラボ）

鏡野やま弁クラブののもん

hinoki LAB（ヒノキラボ）

ティメン（倉敷脱脂綿）

幸徳堂

深山のかおり本舗

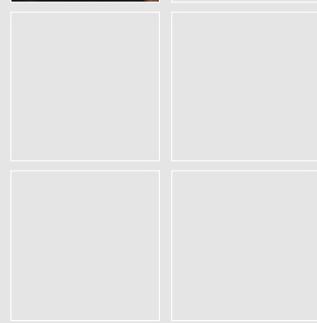
もとや

ご利用案内

発送・送料

お支払い方法

## 美觀堂謹製 黄ニラしょうゆ



販売価格

1,150円

カートに入れる

購入数量

1 本

電話でご注文・お問い合わせ

TEL: 086-486-2224

倉敷の老舗醤油醸造所と美觀堂が共同開発した、当店人気No.1の商品です。

倉敷美觀地区でゲストハウスとカフェを運営する、[有鄰庵](#)（ゆうりんあん）。

カフェには連日たくさんのお客様が来店してくださり、お店の前に長蛇の列ができることもしばしば。



返品・交換

特定商取引法に基づく表記

お問い合わせ



—— 営業カレンダー ——

2020年3月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

2020年4月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

赤色の日には通販担当者がお休みをいただいております。お客様より頂いたご注文・お問い合わせは、お休み明けに対応させていただきます。



店舗のご案内

美觀堂

BIKANDO



倉敷美觀地区の  
ゲストハウス＆カフェ

◎ 有鄰庵



倉敷美觀地区的  
スイーツ店

はれもけも  
HAREMOKEMOKU  
通販サイトはこちら

そんなカフェ有鄰庵の人気メニューのひとつである「たまごかけごはん」。

その卵かけご飯の美味しさの秘密が、この『美觀堂謹製 黄ニラしょうゆ』にあります。



お醤油の製造にご協力頂いているのは、[とら醤油株式会社](#)さん。

150年以上の歴史をもつ、老舗の醤油醸造所です。

本社は倉敷市酒津という、岡山県三大河川のひとつ、高梁川のそばに位置しています。

お醤油の醸造に水質が適していたことなどから、ここを創業地として選んだそうです。

とら醤油さんはお醤油づくりに加えて、地域に貢献することにも力を入れ、地元の小学生を工場見学へ招いたり、中学生の職業体験の受け入れを行ったりしています。

### 倉敷で作られる、こだわりの「こいくち醤油」

お醤油には、こいくち醤油・うすくち醤油を始め、たまり醤油、再仕込み醤油(いわゆる刺身醤油)、白醤油といった種類があります。とら醤油で作られているのは、こいくち醤油。

美味しいお醤油をつくるためには、良い諸味（もろみ）をつくることが大切とのこと。

「諸味」と耳にする機会はあるものの、詳しくご存じの方は少ないのではないでしょうか。

お醤油、そして諸味のひみつを知るため、私たちもとら醤油さんの工場を見学させていただくことに。



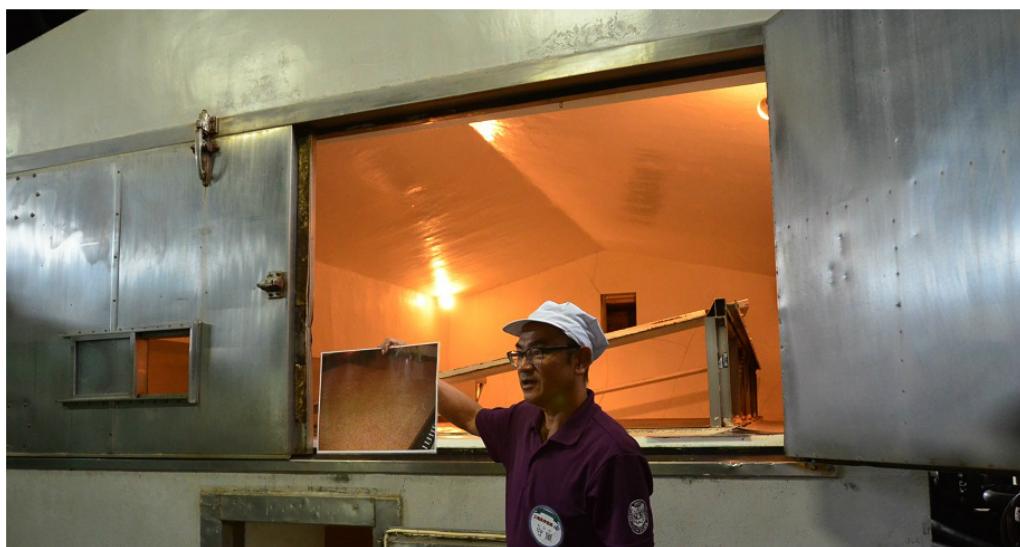


\*写真は、とら醤油株式会社の守屋さん。工場見学のご案内、ありがとうございました！

まず水分・油分を抜いた大豆を蒸気で蒸し、冷却後に小麦と種麹（たねこうじ）菌を混合します。  
とら醤油さんの工場ではNK缶と呼ばれる大きな缶で、混合しています。



NK缶で混合した原料を麹室に入れ、3日間置きます。  
均一な品質を保つため、麹室では24時間温度・湿度管理がなされています。





この行程を経て、麹が出来上がります。

出来上がった麹に食塩水を加え、タンクへ仕込みます。  
天然諸味の貯蔵量の多さは、とら醤油さんの自慢のひとつ。

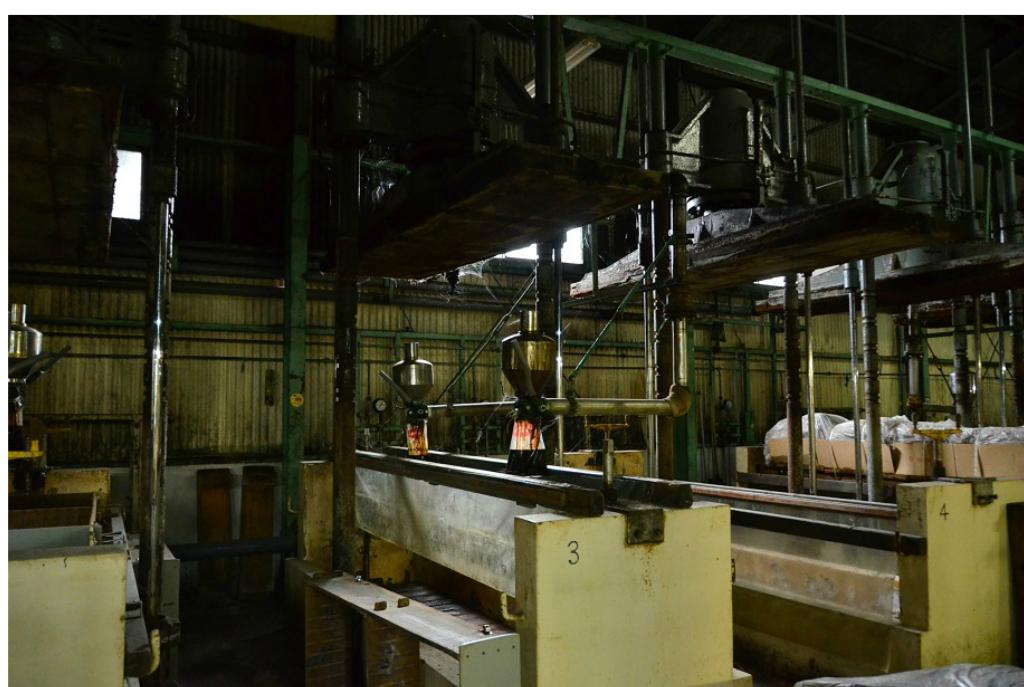


私たちが「お醤油屋さん」と聞いて、イメージする風景ですね。

このタンクを定期的によくかき混ぜ、発酵、熟成させます。  
温度管理や発酵の具合を見極めるのは至難の業。

こうして旨味・香り豊かな諸味は生まれます。

こちらの諸味を圧搾（あっさく）機という機械で絞り、お醤油が完成します。



とら醤油さんで使っている圧搾機は、1cm角になんと150kgの重さをかけられるそうです。

こうしてつくられている、こだわりのお醤油。  
このお醤油をベースに黄ニラを始め、鯛や昆布・椎茸のだしなどを加え、『美観堂謹製 黄ニラしょうゆ』は作られています。

## 岡山県は生産量が日本一！知る人ぞ知る「黄ニラ」とは？



「黄ニラ」とは名前の通り、目に鮮やかな黄色のニラ。  
甘い香りと独特の風味をもつお野菜です。  
明治初期から栽培されている岡山県の代表的な特産品で、生産量は日本一です！

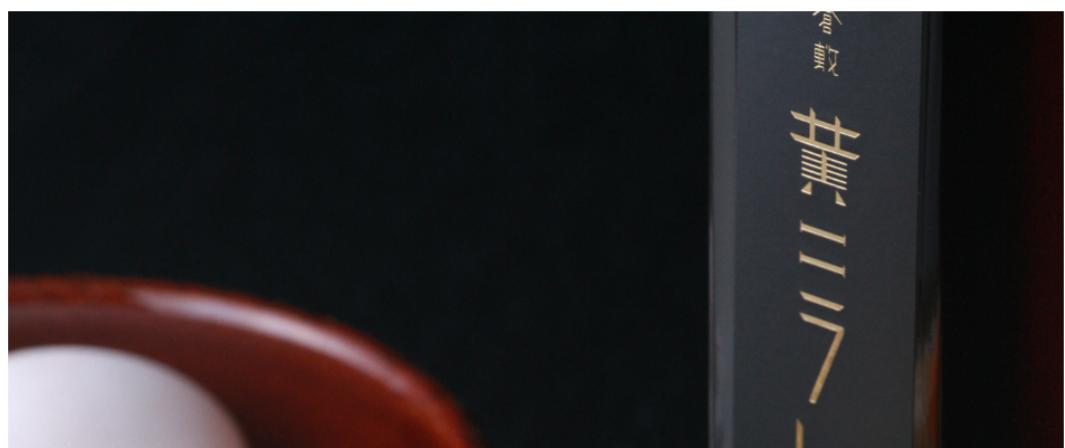
黄ニラには、整腸・解毒・食欲増進などの効用があり、ビタミン類も多く含まれるため、昔は薬のひとつとして重宝されてきたそう。  
(参考：[黄ニラ大使ホームページ](#))

現在ではお料理に彩りを添える高級食材として、全国に流通しています。

さらに『美観堂謹製 黄ニラしょうゆ』は、品質の良い黄ニラを使うことにもこだわりが。

JJA岡山では大きさや見た目の良さによって、MランクとLランクという2種類の規格があります。  
『美観堂謹製 黄ニラしょうゆ』には、この「Lランク」規格を満たした黄ニラだけを贅沢に使用しています。

### 『黄ニラしょうゆ』おすすめの使い方





「たまごかけごはん (TKG)」にはもちろんのこと…

- ・刺身醤油の代わりに
- ・野菜炒めの味付け
- ・餃子のたれとして
- ・お鍋や湯豆腐の味付けとして
- ・お湯やお水で2~3倍にうすめて、うどんの麺つゆに
- ・焼いたお餅にたらして

食欲をそそる黄ニラの風味と数種のだしの旨味が混ざり合う、ちょっぴり甘めのお醤油です。  
色々なお料理に合わせて、ぜひお楽しみください！

### 『黄ニラしょうゆ』レシピ例

【おつまみやおかずにプラス一品、黄ニラのおひたし】





#### 材料（2人前）

- ・黄ニラ 1束（青ニラでも代用可）
- ・黄ニラしょうゆ 大さじ2
- ・卵黄 2個
- ・かつお節 1パック
- ・ゴマ 適量
- ・ごま油 適量

#### 作り方

1. お湯を沸かし、黄ニラを最初に根元だけ入れ10秒間、すべて入れて10秒間茹で、氷水に入れて熱をとる。
2. 1.の黄ニラをよく絞り、タッパーなどに平らに並べ、黄ニラしょうゆ、ごま油をふる。
- その後、ラップを密着させて味をなじませる。
3. 黄ニラを食べやすい大きさに切って、中心にくぼみをつけるように丸く盛り付ける。
4. 中心のくぼみに卵黄をいれゴマ、鰹節で飾りつけて完成！

【岡山のB級グルメ、蒜山風やきそば】





#### 材料（2人前）

- ・焼きそば麺 2玉
- ・鶏もも肉 80グラム
- ・ニラ 1束
- ・もやし 1パック
- ・キャベツ 4枚くらい（外側のほう）
- ・たれ 黄ニラしょうゆ 大さじ2、味噌 小さじ2

#### 準備

黄ニラしょうゆと味噌を混ぜ合わせておく。  
ニラは葉を3センチくらい、軸を5ミリくらいに切っておく。  
鶏もも肉とキャベツは食べやすい大きさに切っておく。

#### 作り方

1. ニラの軸と鶏もも肉を熱したフライパンで炒めていく。鶏肉に8割方火が通ったら、ニラの葉を入れて10秒くらい炒め、火からは

ずしておく。

2. キャベツともやしは器に入れ、電子レンジ500w1分くらい加熱する（少し硬めでOK）。
3. 別のフライパンで麺を炒め、麺に火が通ったら、1と2を加え強火にし、たれを加える。
4. たれがなじんだら完成！

ポイントは、野菜に火を通し過ぎないように麺と野菜を別々に加熱し、最後あわせるときも加熱しすぎないことです。通常の蒜山やきそばは、たれにソースと味噌を使いますが、黄ニラしょうゆを合わせることでまろやかな味わいになります。

【和洋折衷な味が新しい、ケーキサレ】



材料 (20×9×6 cmのパウンド型)

A 小麦粉 130グラム

ベーキングパウダー 小さじ1  
B 卵 2個  
牛乳 100cc  
砂糖 小さじ1  
オリーブオイル 大さじ2  
お好みの具材 パプリカ赤・黄、ワインナー、しめじ、プロッコリー、ジャガイモなど  
黄ニラしょうゆ 大さじ2

#### 準備

Aはあわせて振るっておく。Bはすべて混ぜ合わせておく。  
野菜は電子レンジで加熱し水気をきり、黄ニラしょうゆである。  
オーブンを180度に予熱しておく。

#### 作り方

1. Aをボールにいれ中心にくぼみをつくり、そこにBをいれだまにならないように混ぜ合わせる。
2. 1に黄ニラしょうゆであった具材を混ぜ込み、型に流して180度のオーブンで50分焼く。中に竹串をさして何もつかなければ完成。

野菜はカラフルなものを使うと、見栄えがよくなりますよ。  
また、野菜を電子レンジで加熱しておくことで、色鮮やかに仕上がります。

### 『美観堂謹製 黄ニラしょうゆ』商品詳細

【原材料名】しょうゆ（大豆・小麦を含む、国内製造）、糖類（ぶどう糖果糖液糖、水飴、砂糖）、米発酵調味料、飼エキス、食塩、黄ニラ、昆布エキス、椎茸エキス、酵母エキス/アルコール、調味料（アミノ酸等）

\*開栓後は冷蔵庫にて保存し、お早めにお使いください。

【内容量】200ml

【ピンのサイズ】たて 3.7cm × よこ 3.7cm × 高さ（キャップ部分含む）22cm

\*シンプルなものではありますが、お渡し用の袋をお付けすることも可能です。  
1本が入るサイズのビニール袋と、2本が入るサイズの紙袋がございます。

ご入用の場合は、ご注文時に備考欄へご希望の種類と、必要な枚数をご記入ください。

\*とら醤油株式会社さんと美観堂が共同開発した、オリジナル商品の第2弾『[美観堂謹製 燻製風だししょうゆ](#)』ができました。こちらもぜひ、ご覧くださいませ。

### ギフトにもおすすめです

こちらの黄ニラしょうゆが入った、ギフトセットを取り揃えております。  
大切な人への贈り物に、お中元やお歳暮におすすめです。

- ・[美観堂ギフトセット](#)（美観堂謹製 黄ニラしょうゆ・燻製風だししょうゆ）
- ・[美観堂ギフトセット](#)（美観堂謹製 黄ニラしょうゆ・雑穀物語 美人うどん）
- ・[美観堂セレクトギフトセット](#)（美観堂いちおし商品詰め合わせ）

### 『黄ニラしょうゆ』定期便、はじめました

黄ニラしょうゆを定期的にお届けする、4つのコースをご用意しています。

黄ニラしょうゆと燻製風だししょうゆをセットでお届けするコースでは、初月は無料で『燻製風だししょうゆ』を1本プレゼントいたします！

お得なキャンペーン期間中に、定期便をぜひご検討くださいませ♪

- ・【毎月1本お届け】[美観堂謹製 黄ニラしょうゆ](#)

- ・【2ヶ月に1本お届け】美観堂謹製 黄ニラしょうゆ
- ・【毎月1回お届け】『美観堂謹製 黄ニラしょうゆ』と『美観堂謹製 燻製風だししょうゆ』のセット
- ・【2ヶ月に1回お届け】『美観堂謹製 黄ニラしょうゆ』と『美観堂謹製 燻製風だししょうゆ』のセット

※通常の商品と定期購入の商品は、同時でのご購入ができます。  
お客様には大変お手数をお掛けしますが、別々でのご注文をお願い申し上げます。