

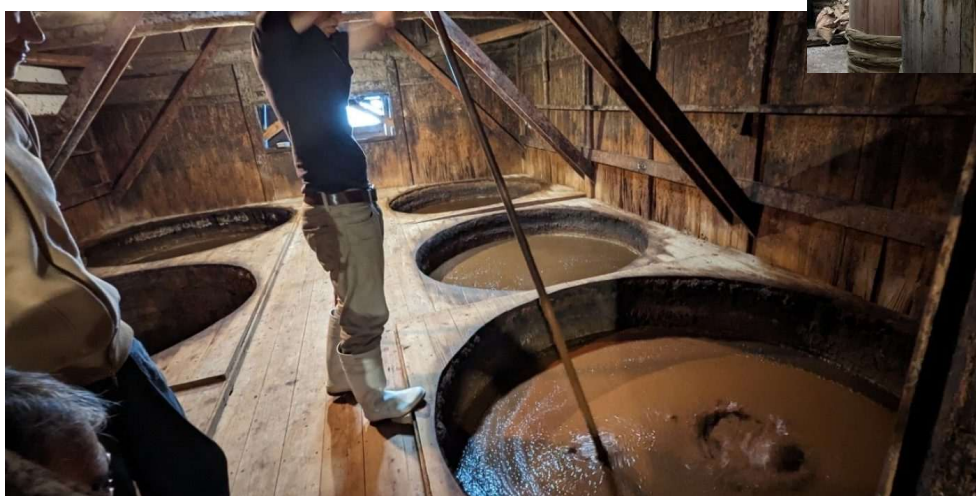
自然と時が育てた、奇跡の一滴。

完全無肥料・無農薬の大豆と小麦、天然塩。

×

伝統の木桶と発酵技術でじっくり自然発酵。

せんになん しょうゆ 仙人醤油 誕生



原料へのこだわり

醤油づくりの主要な材料である大豆と小麦は、千葉県産の完全な無肥料・無農薬大豆と小麦です。いわゆる自然栽培といっても、現状では植物性の有機肥料などを利用している場合もあります。しかし、こちら大豆と小麦は、長年完全な無肥料・無農薬栽培に取り組んできた生産者との信頼関係により、貴重な原料を譲っていただきました。また、塩は環境汚染の少ないモンゴル産の天然塩を使用しています。

醸造へのこだわり

国内で製造される醤油のうち1%しかない伝統の木桶醸造の技術を守る静岡県掛川市の「栄醤油醸造」に製造をお願いしました。創業230年の歴史と職人の情熱が込められた蔵で、1年半以上の時間をかけてじっくり醸し出された本物。日本の自然、日本の伝統を大切にする人に届けたいという願いから、自然との絆の強い「仙人」のための醤油をイメージして、「仙人醤油」と名付けました。

価格 720 ml入 3,780 円（税込） 200 ml入 1,620 円（税込）

販売者 農業生産法人・株式会社歩屋 千葉県我孫子市中峠 3795-2

当社は、2007年創業。無肥料・無農薬栽培の研究を続けています。2015年、日本で唯一の栽培理論特許を取得。完全な無肥料・無農薬栽培の普及に取り組んでいます。

