



初秋の候、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

秋は収穫の季節でもあり、醸造に携わる私たちにとって特に思い入れのある時期です。

大学時代、農業大学の醸造科で全国から集まった仲間と共に学び、

ゼミの課題や学生生活を共に楽しんだ日々が思い出されます。

今回ご一緒するミツル醤油の城さんも、その時の同僚の一人です。

今ではそれぞれ実家を継ぎ、伝統を守りながら新しい挑戦に励む姿に、

互いに刺激を受け合い、支え合える存在であることを心強く思っています。

そして今回のイベントでは、そんなミツル醤油さんとコラボし

特別なセットをご用意しました。

この機会にぜひ手に取っていただければ幸いです。

最近人気の
白扇酒造のInstagram
是非ご覧ください。

<https://www.instagram.com/hakusenshuzou/>

こちらから
アクセス



白扇酒造株式会社
加藤祐基



本みりん

醤油

—白扇酒造—

—ミツル醤油—



相性が良いのには
理由がある!

2025年秋コラボセット 白扇酒造×ミツル醤油セット登場

ミツル醤油三代目の城 慶典さんと、白扇酒造五代目の加藤 祐基は大学時代の同期です。大学卒業後も、それぞれ家業を継ぎ、伝統を守りながら新しい風を吹き込んでいる同志なのです。ジャンルは違えど、素材と時間(とき)にこだわる“蔵の仕事”を日々続けている二人。今回は、そんな二人が語る「本みりんと醤油の、ちがいと共通点」のお話です。



ミツル醤油
城さん

ミツル醤油は、地元産の丸大豆(福岡県糸島産)と小麦(福岡県糸島産)を使って杉桶で天然醸造しています。1年半~2年、じっくり熟成して、ようやく瓶詰めです。

まさに地元の“味を育てる”造り方だね。

本みりんも、もち米・米麹・焼酎をじっくり糖化・熟成させて造ります。

素材の持ち味を引き出すには、手間と時間が何より大事だと、僕も感じています。



白扇酒造
加藤副社長

醤油は、発酵と分解で旨みを引き出す調味料。

本みりんは逆に、糖化による甘みで味に丸みとコクを加える。

役割は真逆だけど、料理ではお互いが必要な存在だと思っています。

そうなんです。醤油が味をまとめて、本みりんが引き立てる。
煮物も照り焼きも、やっぱりこのコンビが決まるんですね。



醤油は香ばしさ、本みりんはやさしさ。

それぞれの蔵が大切にしてきた味わいが、ひとつの料理で響き合うのがうれしいね。

違うからこそ、引き立て合う——まさに、“理想のコンビネーション”
まるで僕たちみたいだね(笑)。

今回は城くんの醤油と一緒にセットをご用意したので、

ぜひ多くのお客様に秋の味覚と共に味わってもらえたら嬉しいです!



コラボセットの
詳細は内面へ

秋の蔵祭り 日時 9/27(土)▶10/5(日) 9日間開催

おこたわり
期間中の土日は、
お電話つながりません。

※表示価格は全て税込価格です。



白扇酒造株式会社

事業本部 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地

お問い合わせは
フリーダイヤル

お電話の場合

☎0120-873-976

FAXの場合

☎0120-873-724

いろんな情報いっぱい! ホームページもお楽しみください <http://www.hakusenshuzou.jp>

送料について

送料は(北海道、沖縄、離島を除く)お届け先国内
どこでも一カ所660円(税込)!

一カ所へのお買い上げが9,000円(税込)以上
となる場合は送料無料!

(一ヶ所へお届けのご注文金額が、1,500円未満の場合は880円)

クール発送は、送料+330円(税込)です