

# ころうどんの季節来る！！

発行日2012年5月1日

(有)節辰商店 新船液体工場 ニュース

## 佐藤醸造



七宝町のだ真ん中にある佐藤醸造は、七宝醤油とも呼ばれ地元の人たちに親しまれています。

特上の味噌は、樽の中で1年以上静かに寝ています。出来上がる味噌はなめらかで田楽味噌にすると舌の上でトロリとする最高の味噌となります。

この味噌を樽から出して分離する際に出るのがたまり醤油。美味しいのは当たり前かもしれませんが、濃い口しょうゆもこの蔵から出荷されてきます。ダブルの醤油を使うことによって尾張の味を再現しました。

夏になったら食べたくなるのはなんといっても「ころうどん」。しっかりしたうどんをかみしめる幸せは、言葉になりませんね。

## 節辰商店の「尾張名代ころうどんつゆ」を味わったことはありますか？

もちろん、これがなくちゃ味が決まらない節辰商店のパンチの利いたかつおだしとムロアジのだしがベースになっています。そのだしに合わせるのが、地元の味噌醤油屋さんが作っている特上のたまり醤油と濃い口の本醸造しょうゆ。

やっぱり味噌を作っているメーカーは食べる人を納得させる力強いたまりを作ってくれますね。それだけ味わっても厚みがあってあまくてご飯が食べたくなるような味わいです。

左は、そのたまりを作るメーカー「佐藤醸造」さんのご紹介です。

一度お使いになってみてください。尾張の味が広がります。



## ご使用方法

冷たい水で、

お店により

3倍から5倍に

薄めて下さ

い。

## 連絡先

月～金 8:00～5:00

FAX052-654-4702

TEL052-654-4700