

醤油

秋川の清らかな流れ、
自然のめぐみにはぐくまれ
キッコーゴ丸大豆醤油

キッコーゴ丸大豆醤油
近藤醸造株式会社

お申し込み方法

この他にも、ご家庭でお使い頂けるお品も各種
ご用意致しております。

お申し込みの際は、商品番号・ご注文個数・ご住所・
お名前・お電話番号をお願い致します。

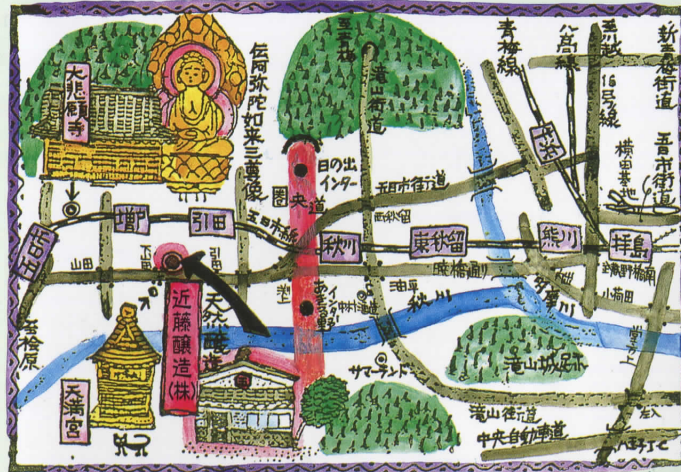
価格表ご購入の方は下記までお申しつけ下さい。

お届け

ご注文を承った後、宅配便にてお届け致します。
ご贈答用としてお申し込みの際は先様への発送も
承ります。

お支払い方法

お届けするお品の中に添付してあります振込用紙(裏面)に
記載されている、指定のコンビニエンスストア、郵便局
・ゆうちょ銀行よりご送金下さい。ご贈答の場合には、
ご注文頂いたお客様に別便にて振込用紙を送付させて頂
きます。



営業時間 9時～19時
年中無休



近藤 五郎兵衛
のひこごころ

■いいものを作る■ 近藤醸造(株)

東京都あきる野市山田733-1
TEL 042-595-1212(代)
FAX 042-596-4151
☎ 0120-00-9659
くろすこくん

URL <https://www.kondojozo.com>

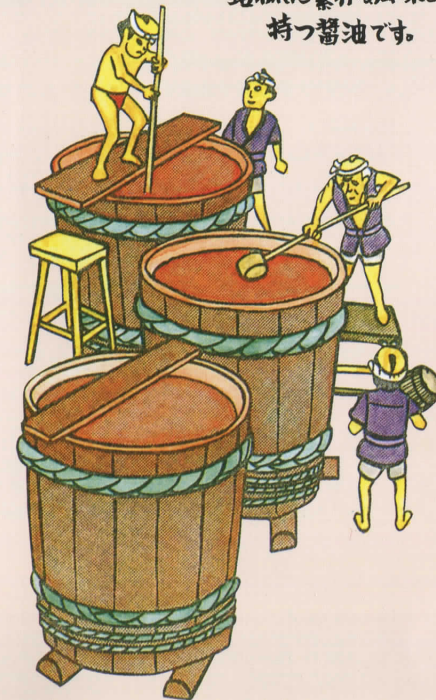
五郎兵衛の百年蔵 近藤醸造株式会社

五時街道沿い 秋川溪谷の入口に醤油造り一筋一世紀に
なろうとしている近藤醸造元はあります。
清流秋川と緑豊かな多摩の山裾、すんだ空気とおいしい水
自然に恵まれた、この地は醤油造りに適しているようです。
この自然と人が織りなす風土によって生まれるキッコーゴ丸大豆
醤油。独特のコクと優雅な香りを持つ醤油を造り続け
てきました。伝統を生かしながら新しい感覚を取り入れ業界
でも早くから無添加醤油も造りました。創業者近藤五郎兵衛
の五をとりこんだキッコーゴの商標としました。

キッコーゴ丸大豆醤油

キッコーゴ丸大豆醤油は厳選した大豆と小麦を麹とし自然
塩水の中に仕込みます。諸味は自然のめぐみにはぐく
まれ、ゆっくり時間をかけて醗酵熟成してゆきます。
澄んだ色、豊かな香、深い味わいは代々伝わる
醤油造りの技と手造りの心を生かし、一つ一つ心
をこめ造り上げた逸品です。もちろん合成の保存

料や着色料を含まない伝統に
培われた素材の風味を
持つ醤油です。



手造り

近藤醸造



贈られてうれしい
おすすめのご合せ



- | | |
|--|--|
| S-6
丸大豆醤油 (1ℓビン・3本)
めんつゆ (1ℓビン・1本)
ゆずぼん酢 (360mlビン・1本)
焼肉のたれ (360mlビン・1本) | S-8
丸大豆醤油 (1ℓビン・5本)
めんつゆ (1ℓビン・1本)
ゆずぼん酢 (360mlビン・1本)
焼肉のたれ (360mlビン・1本) |
|--|--|

ちょっと贅沢・五郎兵衛醤油のご合せ
心をこめてつくりあげた本物のおいしさ



- | | |
|--|--|
| GAM-6
五郎兵衛醤油 (1ℓビン・2本)
丸大豆醤油 (1ℓビン・2本)
めんつゆ (1ℓビン・2本) | GAM-8
五郎兵衛醤油 (1ℓビン・2本)
丸大豆醤油 (1ℓビン・4本)
めんつゆ (1ℓビン・2本) |
|--|--|

丸大豆醤油といろいろに使える
めんつゆのご合せです。



- | | |
|---|---|
| AM-6
丸大豆醤油 (1ℓビン・4本)
めんつゆ (1ℓビン・2本) | AM-8
丸大豆醤油 (1ℓビン・6本)
めんつゆ (1ℓビン・2本) |
|---|---|

お世話になった方に、まごころを込めて贈りたい。
今、評判のキッコーゴ丸大豆醤油



- A-6 丸大豆醤油 (1ℓビン・6本)
- A-8 丸大豆醤油 (1ℓビン・8本)
- A-12 丸大豆醤油 (1ℓビン・12本)

気のきいた手みやげに
業務用の景品、販売促進用に!



- A-1 丸大豆醤油 (1ℓビン・1本)
- A-2 丸大豆醤油 (1ℓビン・2本)
- A-3 丸大豆醤油 (1ℓビン・3本)



丸大豆醤油
(1.8ℓビン・1ℓビン・360mlビン)

五郎兵衛醤油
(1ℓビン・360mlビン)

明治41年近藤五郎兵衛
醤油造りを創業す。
代々伝わる醤油造りの技
はいまなお、脈々と受け
継がれはぐくまれていま
す。粋をあつめて造り上
げた逸品が五郎兵衛醤油
です。そのままつけたり、
かけたりするものにお使
いいただくとおいしさが
わかります。



純粋麦芽黒酢 (720mlビン)

純粋麦芽黒酢はミネラル
たっぷりの飲むお酢です。

今話題、驚くべき効き目
大麦から生まれた天然醸造酢

酢は万病の薬と昔から言われており、健康や美容のための飲料として愛用されてきました。
この黒酢も成人病、慢性病等には驚くべき効果
があります。特に高血圧症や便秘がちの方等には
一日か二日ですすでに効果が現れる人が多いです。
この「開運黒酢」は原料に大麦を使っているので、
ミネラルもたっぷり含まれており、それが麦芽の
香り相まって、マイルドな飲みやすい黒酢にな
っています。

伝統の中に息づく
本物のおいしさを伝えます。

おいしさと安心がテーマです



めんつゆ
(1ℓビン・360mlビン)

めんつゆ/無添加本醸造
醤油をベースに良質のか
つお節から取っただしとみ
りん、洗双糖を使っていま
す。
合成保存料等は一切含ませ
ません。めんつゆだけでなく
天つゆ、煮物やおでん等幅
広くご利用になれます。す
ばやく経済的においしい料
理を楽しめます。
めんつけ汁には6倍に薄
められる濃縮タイプです。



ゆずぼん酢
(1ℓビン・360mlビン)

ゆずぼん酢/本醸造醤油に天然ゆ
ず果汁をたっぷり加えた味わい深い
本格的なゆずぼん酢です。鍋物、豆
腐、おひたしによく合います。焼魚
のたれ、焼きなす、酢の物、野菜サ
ラダなどにもお使いください。ゆずの
さわやかな香りと酸味をお楽しみく
ださい。



焼肉のたれ
(1ℓビン
360mlビン)

焼肉のたれ/本醸造醤油に野菜とリン
ゴ果実、みりんをたっぷり使いバラ
ンス良い香辛料の香りと味をもった
焼肉のたれです。焼き上がった肉、野
菜をつけてお召上がりください。



中濃ソース ウスターソース
(1ℓビン・360mlビン) (1ℓビン・360mlビン)

醤油屋のソースです。本醸造醤油のう
ま味と色を生かしてありますので、化
学調味料もカラメルも使っていません。
中濃ソース/リンゴをたっぷり使った
マイルドな風味です。
ウスターソース/スパイスの効いた香
りと味をお楽しみください。



- キッコーゴ(醸造)酢 1ℓビン
- 米酢 1ℓビン
- 味みりん 1ℓビン

味みりん/上品な甘味をつけ、特有の
てり、つやが出ます。生臭さを取り除
き、味をまるやかにする料理になく
てはならない調味料。
米酢/豊富な有機酸、アミノ酸、米酢
特有のまるやかな風味は和風料理に
よく合います。
キッコーゴ酢/くせのないサッパリし
た酢です。