

おや料理の腕をあげたねとご主人。
うふふ、その秘密はね。



料理の味を引立てる、まろやかで重厚な風味。
素材にこだわったら最高の醤油ができました。

醤油の味は、醸造で生まれた数多くのアミノ酸が互いに微妙にからみあい、
絶妙のハーモニーを奏でる天然の旨味です。天然の旨味であるかぎり、
やはり大きく左右するのは素材のよしあし。その信念から天外天しょうゆは、
内モンゴルの天然素材に、徹底してこだわりました。

大自然のなかで育てた遺伝子組換えとは無縁の原種にきわめて近い丸大豆。

一億数千年前の岩塩から生まれた大地の滋養に満ちた自然塩。

麦飯石で磨いた仕込水など、基本素材にとことんこだわりぬきました。

さらに極上の味を醸すまで恵那の山中で

長期熟成させて仕上げた、大自然の恵みの高級醤油です。



非遺伝子組換え丸大豆

内モンゴル岩塩

麦飯石仕込み水

長期熟成

内容量:1000ml
荷姿:6本入り
賞味期限:18ヶ月
商品サイズ:
75×75×270mm 1,260g
ケースサイズ:
160×250×290mm
JANコード:



開発技術者の声

遥かなるモンゴルの地で無農薬味噌を手がけている天外天グループと、岐阜県しょうゆ協業組合が共同開発したこだわり醤油です。原料は決してうそをつかないという、ものづくりの原点を内モンゴル天然素材を通して一度、再認識しました。私どもの自信作、天外天しょうゆをぜひ一度お試しください、皆さまの忌憚ないご意見を賜れば幸いです。

岐阜県しょうゆ協業組合 理事長補佐 技術部長 木村修吉



大自然の恵み
天外天しょうゆ