



お車で

熊本市内より、国道57・266号で天草方面へ約2時間
九州道 松橋インターより国道266号で1時間30分
上天草市松島より龍ヶ岳方面へ。二間戸港そば

全国地方発送承ります

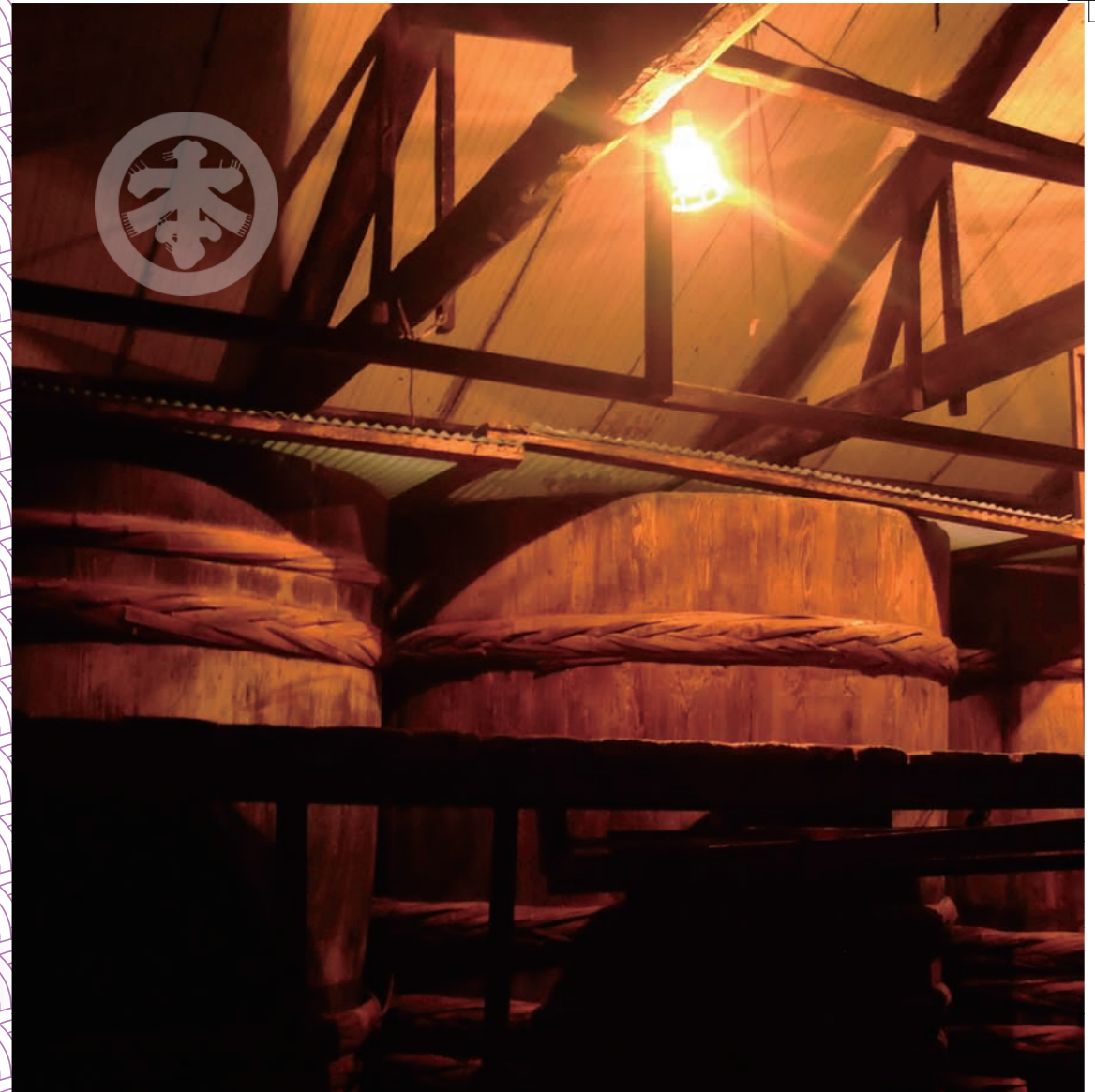


マルホン醤油合名会社

熊本県上天草市姫戸町二間戸3825-17
電話 0969-58-2024
ホームページ <http://maruhon-shoyu.jp/>

マルホンしょうゆ |

検索



ふるさとの味

お刺身用・卓上用(つける・かける)

さしみ



とろみがあり、濃厚なお刺身専用醤油。
新鮮なお刺身にもよく絡みお魚のうまみを引き立てます。
お醤油をたっぷり絡めてお召し上がりください。

おすすめの使い方 **お刺身** **卓上醤油**
(つける・かける)

もがみ



昔ながら伝統のレシピで作るシンプルで味わい深いお刺身用醤油。
地元の漁師さんに根強い人気を誇る醤油です。

おすすめの使い方 **お刺身** **卓上醤油**
(つける・かける)

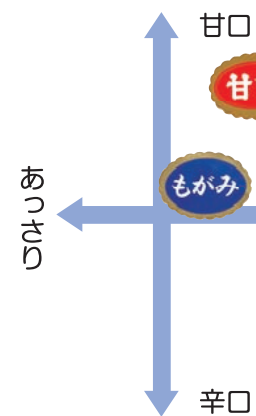
甘露



クセがなく、使いやすい一番人気の万能タイプ。
お刺身にも普段の卓上醤油にももちろん煮炊きにも幅広く使える万能醤油。

おすすめの使い方 **お刺身** **卓上醤油** **煮物**
(つける・かける)

お刺身用醤油の特徴



海沿いの漁師村育ちの醤油です。
お魚との相性は抜群！

うまくちしょうゆ(こいくちしょうゆ)

当地では、うまみが強いこいくち醤油を「うまくち」醤油と呼び、各ご家庭で親しまれています

にしき



味が濃く、深い旨みが自慢のうまくち醤油です。
ワンランク上の、ちょっと贅沢なうまくち醤油をぜひお試しください。
卓上醤油や煮物などにオススメです。

おすすめの使い方 卓上醤油 (つける・かける) 煮物

こいくち 朝日



シンプルで深い味わいが自慢のうまくち醤油です。
卓上醤油や煮物などの調理用、調合醤油のベースにどうぞ。

おすすめの使い方 卓上醤油 (つける・かける) 煮物 調合用

こいくち 太陽



価格と、深い旨みのバランスを追求した、地元で定番のうまくち醤油です。
卓上醤油や煮物などにオススメです。

おすすめの使い方 卓上醤油 (つける・かける) 煮物

光



シンプルな味わいが自慢のこいくち醤油です。
煮物や、調合醤油、タレなどのベースにご利用ください。

おすすめの使い方 煮物 調合用



うすくちしょうゆ



金盃



煮魚料理にオススメの、ちょっと濃い目のうすくち醤油です。甘さ控えめの卓上醤油(つける・かける)としてもどうぞ。



うすくち 太陽



地元で定番のスタンダードなうすくち醤油です。甘口で醤油の風味が濃い目です。



うすくち 白ゆき



色の薄さを追求した、うすくち醤油です。野菜の煮物がきれいに仕上がります。うどんやお吸い物などにもオススメです。

みそ・その他加工品

麦みそ

国産麦を使い、麴からじっくりと仕込んだお味噌です。麦のつぶを残した昔ながらの「つぶみそ」、すりおろした「すりみそ」の2タイプございます。



※ご購入後は、冷蔵庫に入れて保管してください

しいたけなっと

もろみに、昆布・生姜・椎茸などを漬け込んだもろみ味噌です。こちら熊本では「しょんしょん」などとも呼ばれます。ご飯や、野菜スティック、冷奴などに乗せてお召し上がりください。



※ご購入後は、冷蔵庫に入れて保管してください

焼肉のたれ

自慢の味噌・醤油とたっぷりの野菜や果物を、大鍋でじっくりと煮込んだ自家製のたれです。

