

大阪で唯一、原料から醤油づくりを続ける 創業224年の大醬株式会社

寛政12年(西暦1800年)創業の「河又醤油」を前身とする、堺市の大醬株式会社。1905年には日本で初めてこうじ菌「河又菌」の純粋培養に成功します。そして業界に先駆け、1907年から醤油醸造の近代化に着手しました。かつて一大醤油産地だった堺市で醤油をつくり続けるのは大醬のみです。

近年、醤油を加工した調味醤油にも力を入れています。生協とのつながりは、およそ50年前、地元生協から当時では珍しい「保存料や着色料を使わない醤油がほしい」との要望を受けたことにはじまります。



CO・OP 特選こいくちしょうゆの特長

- 原料は脱脂加工大豆・小麦・食塩
- 用いるこうじ菌は、明治時代から受け継ぐ「河又菌」を使用

3月に組合員理事・職員が工場見学に行きました



「CO・OP 特選こいくちしょうゆ」でおなじみの醤油メーカー、大醬(だいしょう)株式会社さんにお話をうかがいました。醤油は、毎日の食卓に欠かせない調味料です。あまりにも身近なため、実はよく知らないことがあるかもしれません。今回は

CO・OP

いつもの食卓に
変わらないうちも
特選こいくちしょうゆ

1本で万能。
かつお、昆布、しいたけの
出汁が入った
「だししょうゆ」。
お鍋の季節に人気です。



これからも”大阪の味“を守り続け、
大阪の醤油を組合員さんにお届けします!!

1974年ですが、もっと日本の伝統調味料の魅力に気づいてほしい。そんな想いで工場見学の案内も担当しています。ぜひお越しください。
(総合企画部 大橋さん)



変わらないうちもを真心込めて作っています。これからもご愛顧のほどよろしくお願います。
(営業部 井村さん)

よどがわ市民生協さんとは、設立当初からお付き合いが47年になります。職員さんや組合員さんと対話を重ね、より良い商品づくりをめざしてきました。これからも顔の見える関係を大切にしながら、大醬の味をお届けします。
(役員 大浦さん)



★CO・OPのこいくちしょうゆができるまで★

醤油は、大豆・小麦・食塩にこうじ菌などの微生物の働きによって作られています。



蒸煮缶／原料処理
大豆はタンパク質の豊富な脱脂加工大豆を使用。脱脂加工大豆は蒸煮釜で蒸し、小麦は炒って引き割る。



むろ こうじ室／麹づくり

処理後の大豆と小麦にこうじ菌を混ぜ、室(むろ)で3日2晩かけて、しょうゆ麹を作る。

醤油は「生生物」。機械化が進んだ今でも「こうじ」やもろみの仕上がりは、人の目と経験によって判断



発酵タンク／もろみづくり

食塩を水に溶かして塩水にしたものと麹を合わせてもろみを作る。



屋外発酵タンク

少し長めの7~8ヵ月かけてじっくり発酵・熟成させる。温度管理やかくはんを自動で行う。



油圧搾機／搾

できあがったもろみを布にくるみ搾る。出てきた液体が醤油のもと『生揚げ(きあげ)』。



充填

生揚げを加熱殺菌し、火入れを行う。検査室で品質を確認後、容器に詰めてできあがり!

製品になるまで1年近くかけて作っています

手作り ポン酢ジュレ

フードコーディネーターの
おすすめレシピ

サラダや冷しゃぶ、
ローストビーフなどに
よく合います。



材料 (できあがり約200ml)

【手作りポン酢】

- 醤油.....100ml
- 柚子果汁(柑橘系の果汁).....100ml
- みりん.....小さじ2
- お湯(80℃前後).....100ml
- かつお節.....5g
- 粉ゼラチン.....5g
- 昆布.....5×10cm

作り方

- 1 手作りポン酢を作る。煮沸消毒した瓶に、Aの材料を入れ、冷蔵庫で1~2週間熟成させ、こす。
- 2 1のポン酢100mlと80℃前後のお湯を平らな容器に入れ、粉ゼラチンを入れてよく混ぜる。
- 3 冷蔵庫で冷やし固め、固まったらジュレはフォークで崩す。サイコロ状に切ってもOK!
- 4 サラダなど、好きな料理に使ってください~い!

<メモ>

- 柚子が手に入らない場合、市販のレモン果汁などで代用できます。
- 手作りポン酢は、柚子の成分が表面に浮いてくる場合があります(白いもの)が、これが保存性を高めるので取り除かないでください。煮沸消毒をした瓶に入れ、冷蔵庫で約半年保管可能です。