

無添加醤油の先駆け「チョーコー醤油」 厳選された素材と伝統の製法による醤油を直販 長崎で愛されている商品を世田谷でも

チョーコー醤油直販部

チョーコー醤油直販部(世田谷区深沢、中野佑子店主、03・5707・8540)はその名の通り、チョーコー醤油の直売所である。1968年、業界で初めて無添加の醤油を開発した、長崎県に本社を持つチョーコー醤油株式会社の商品を永年取扱っている。

長崎で生まれたこだわりの商品は、現在ほぼすべてが無添加であり、中でも有機原料を使用した商品については業界随一のラインナップを誇り、食の安全性に対する評価は非常に高い。昔から地元長崎の住民に愛され、醤油のみではなく、だし、めんつゆ、味噌、ポン酢といった多彩なレパートリーも魅力の一つである。

このチョーコー醤油を世田谷区で販売している中野店主は「区内ではあまり見かけませんが、他のものとは一味違ったこだわりの商品をもっと皆様にも味わっていただきたいです。醤油以外にもポン酢や味噌、めんつゆもお勧めです」と魅力を語る。

特に「一度味わったらやみつきになる」と店主も一押し
の醤油が、今年で生誕35周年を迎える本醸造丸大豆醤油「超特選むらさき」である。厳選した原材料をふんだんに使用し、冴えた色合い、芳醇な香り、まろやかな味を兼ね備えた味わい深い逸品となっている。商品名にもなっている「超

特選」は、一般的な醤油と比べてうまみ成分の窒素分が20%以上多い商品のみ許可された表示である。

厳選された材料でつくられ、長崎で永年愛され続けている商品ラインナップを店頭で購入できる同店へ！ぜひ一度お試しください。



暑い時期にお勧め!チョーコーのつゆ



中野店主一押し「超特選むらさき」