

4/1 和歌山・約半年間海底に沈めた「海中熟成醤油」を日本初、限定販売

温度変化や紫外線が少ない海中で新鮮なまま熟成された醤油を届けたい

初めまして。私は和歌山県在住で、湯浅醤油有限会社の代表をしております新古敏朗と申します。

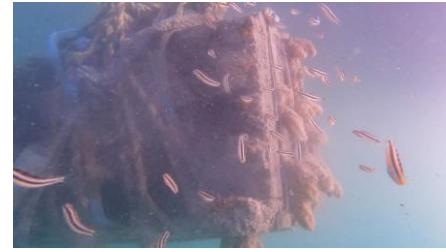
この度、2023年4月1日(土曜日)から、弊社直営店及びふるさと納税の返礼品として、「海中熟成醤油」を限定300本販売いたします。



海中熟成醤油



海に沈める前の海中熟成醤油



海中に沈めた様子

今回の「海中熟成醤油」は、2021年9月に和歌山県串本町で行われた「トルコ軍艦エルトゥールル号追悼式典(※)」にて、鎮魂のために地酒と一緒に湯浅醤油を海に沈めたことから始まりました。式典で沈めた醤油をおよそ1年後に引き揚げたところ、塩角のないまろやかな味わいに熟成されていることがわかりました。

(※1890年9月16日、串本町大島櫻野崎沖で台風により遭難したトルコ軍艦エルトゥールル号を追悼する式典)

そこで、私はこれからも、明治時代から続く醤油本来の製法と醤油発祥の地で140年続く伝統を守りながら、時代のニーズに合わせた醤油の新たな可能性を広げていきたいと考えるようになり、販売に向けて本格的に動き出しました。この度発売される「海中熟成醤油」は、瓶のキャップを赤い蠅で密封して、2022年秋に湯浅湾の海底15メートルの位置に沈め、2023年3月に海から引き揚げました。地上に比べて温度変化や紫外線が少ない海中は、自然発生する海の「ゆらぎ」が瓶を動かし熟成を促進させます。

海底から引き揚げた瓶には、貝がいつも張り付いて見た目も迫力がありますが、肝心の醤油は本来なら日が経てばどんなものでも劣化するはずですが、沈めた時のフレッシュ感が残っていて、美味しさが保たれています。

今回の「海中熟成醤油」販売を通して、ものづくりの面白さを一人でも多くの人に伝え、伝統と技術を引き継ぐ若い作り手を増やしたいと思っています。

大変お忙しいとは存じますが、この件につきましてご取材いただき、報道のお力でより多くの皆さまへ届けるきっかけとしていただけましたら幸いです。

～商品概要～

◆名称：しょうゆ（本醸造）

◆商品名：海中熟成醤油

◆販売方法：湯浅醤油 湯浅本店・丸新本家田辺店・南紀白浜とれとれ市場内丸新本家

湯浅町ふるさと納税特設サイト「ゆあさんぽ」・楽天ふるさと納税

◆発売日：2023年4月1日（土曜日） ◆価格：4,860円（税込） ◆内容量：200ml

◆内容：和歌山県・湯浅湾の海底で半年間じっくり熟成した「海中熟成醤油」300本限定販売

※ 当日ご取材にお越しいただけます場合は事前に下記【お問い合わせ先】までご連絡くださいませ。

【お問い合わせ先】

湯浅醤油有限会社 広報事務局 清水 紗子（しみず あやこ）

〒643-0004 和歌山県有田郡湯浅町湯浅1464 TEL：080-5680-8467

Mail：risa.ayako888@gmail.com HP：<https://www.yuasasyouyu.co.jp/>

