

ネット通販 常時上位

買ってみたい!

「井上古式じょうゆ」 奥出雲・井上醤油店

山陰両県で製造し、「実は全国区」という商品がある。県外に根強いファンがいる隠れた名品を探した。



井上醤油店（島根県奥出雲町下阿井）の「井上古式じょうゆ」は、インターネット通販Amazon（アマゾン）の「しょうゆの売れ筋ランキング」（1時間ごとに更新）で常に上位にランクインする。

江戸時代末期から受け継ぐ「古式製法」で、もろみの発酵、熟成を自然の寒暖に委ね、足かけ2年じっくりと醸造する。国産の丸大豆と小麦で、合成添加物を使わないしょうゆは、うまみ成分が多く、リピーターが絶えない。

40年以上前から首都圏、関西圏に出荷を始め、全出荷量の95%は県外。広告や宣伝はほとんどしないが、安全安心な食への関心の高まりやネットの普及が影響し、家庭用に買い求める人が増えたという。

そばやラーメンのつゆにも活躍し、「古式じょうゆ使用」を掲げる飲食店も各地に出るなど、ブランド力を高める。

営業統括取締役の井上和久さん(61)によると、できる範囲の増産を続けていても、それ以上の受注があるという。「このしょうゆじゃないと」という、全国のファンの熱さを感じた。

1・8ℓ＝1663円、720ℓ＝918円、360ℓ＝572円
（増田枝里子）
＝随時掲載＝



「井上古式じょうゆ」(井上醤油店提供)

<購入できる店>

- ▽松江＝ラパン、ホック、一畑百貨店、みしまや、物産館など
- ▽出雲＝ホック、グッディー、マルイ、桃源産直市など
- ▽県西部＝グッディー大田店など
- ▽隠岐＝ホックサンテラス店
- ▽鳥取＝ホック、いしかわ久米店
- ▽米子＝高島屋など