

金笛

KINBUE

SINCE1789

新商品のご案内

希少な国産有機丸大豆・国産有機小麦使用

金笛 国産有機しょうゆ

国産有機丸大豆と国産有機小麦、天日塩のみを原料とし、大きな杉の木桶の中でゆっくりと発酵熟成させた国産有機しょうゆ。伝統の天然醸造から生まれる深い香りと複雑な旨味。さらっとやさしい味わいと品の良い香り。刺身やおひたしに。お料理にも使いやすいしょうゆです。有機 JAS 認定取得。



111234

600ml
1,674 円

(税抜価格 1,550 円)

賞味期間 2 年
原材料：有機大豆（国産）、有機小麦（国産）、食塩

111233

100ml
594 円

(税抜価格 550 円)

やさしい味わい

国産原料
100%に
なりました

新 春夏秋冬のだしの素
自然派プレミアム

有機丸大豆を使用した『金笛丸大豆しょうゆ』とかつお節やしいたけ、昆布の旨味を活かしたのだしの素『新 春夏秋冬のだしの素』から新たに『自然派プレミアム』が登場。やさしい旨味でつゆはもちろんお料理にも便利にお使い頂けます。酵母エキスを使用せず満足な旨味にするためかつおだしを従来品より 1.3 倍増量しています。

国産だし
原料 100%

酵母
エキス
不使用

有機
丸大豆の
本醸造醤油
使用

111230

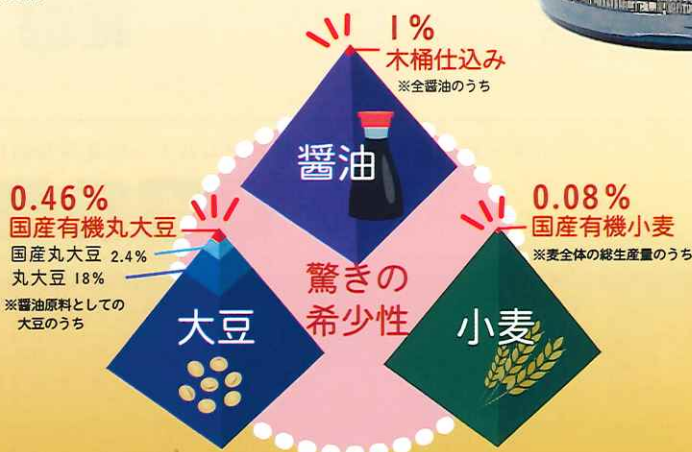
500ml 810 円
(税抜価格 750 円)

賞味期間 1 年
原材料：しょうゆ（国内製造）、砂糖、食塩、かつおぶし（粗砕）、こんぶ、しいたけ粉末／酒精



木桶でつくる 1%の希少な醤油

寛政元年（1789 年）創業以来、原料にこだわり、伝統的な醸造方法を守り続けています。大きな杉桶で 1 年から 2 年かけてゆっくりと発酵熟成させて育む醤油。時間をかけて作る醤油だからこそ奥ゆかしい香り、まろやかな醤油が出来上がります。木桶で作る醤油は醤油全体のたった 1% しかなく、とても希少。また国産有機丸大豆は 0.46%、国産有機小麦は 0.08% ときわめて希少な原料になります。こだわった原料と伝統の製法で生まれる醤油。ぜひご賞味ください。



金笛 丸大豆しょうゆ

有機栽培の丸大豆、埼玉県産小麦、天日塩を原料とし、大きな杉桶でじっくり発酵熟成させた本醸造醤油。

まろやかで優しい味わい。
お料理に使いやすい万能醤油。



さらっと
さっぱり

煮物やつゆなど
お料理に万能



110109

1L 1,048円
(税抜価格 970円)

110447

150ml 357円
(税抜価格 330円)

賞味期間 1年6ヶ月
原材料：有機大豆（カナダ産）、小麦、食塩



金笛醤油

創業230余年の伝統的手法により、丸大豆・小麦・天日塩のみを原料とし、大きな杉桶で二夏じっくりと発酵熟成させました。自然が醸し出す豊かで芳醇な香りとコクは格別。



空気に触れない
デラムボトル



芳醇な香り
濃い旨味

赤身の刺身に◎
お料理にも
コクをプラス



110113

1.8L 1,372円
(税抜価格 1,270円)

110112

1L 875円
(税抜価格 810円)

110111

600ml 659円
(税抜価格 610円)

110531

200ml 432円
(税抜価格 400円)

賞味期間 1年6ヶ月
原材料：大豆（国産、カナダ産）、小麦、食塩



金笛 減塩醤油

伝統的手法によりじっくり醸した本醸造醤油から旨味成分はそのまま食塩のみを50%カットした風味豊かな醤油です。

塩分が約8.6%食事制限の必要な方にも安心です。塩分を減らしているため、開栓後は冷蔵庫で保管ください。



おいしく
減塩

かけ醤油や
料理の下味にも



空気に触れない
デラムボトル



110127

1L 1,188円
(税抜価格 1,100円)



110126

600ml 767円
(税抜価格 710円)



110532

200ml 476円
(税抜価格 440円)

賞味期間 1年
原材料：大豆（国産、カナダ産）、小麦、食塩／アルコール



金笛 胡麻ドレッシング

素材を吟味し、乳化剤を使用せずに丁寧に作り上げました。まろやかさがひときわ冴えた風味豊かなこだわりの胡麻ドレッシング



胡麻の風味
きわだつ！

サラダに、
しゃぶしゃぶに。
だしの素とあわせて
ごまつゆも！



110611

390ml 1,134円
(税抜価格 1,050円)



110607

230ml 810円
(税抜価格 750円)

賞味期間 10ヶ月
原材料：食用植物油（国内製造）、醤油、醸造酢、三温糖、胡麻、卵黄、でんぷん



つゆといえばコレ！ 本醸造醤油とだしの旨味とコク！
めん類はもちろん、煮物、炒め物にも



新・春夏秋冬のだしの素

有機栽培された丸大豆を使った『金笛丸大豆しょうゆ』をベースに作っただしの素。かつお節・しいたけ・昆布の旨味を生かした本格的な味わいです。
丸大豆しょうゆのさっぱり優しい味わいで煮物や炊き込みご飯におすすめ。

110456

1L 1,253円
(税抜価格 1,160円)

賞味期間 1年
原材料：しょうゆ（国内製造）、砂糖、食塩、かつおぶし、酵母エキス、昆布、しいたけ／アルコール



春夏秋冬のだしの素

丸大豆・国産小麦・天日塩のみを原料とし二夏じっくり熟成の『金笛醤油』をベースにかつお節やしいたけ、昆布のだしをあわせた万能だしの素。
金笛醤油の芳醇な旨味が生きたやや甘めの味。肉じゃがなど甘め濃いめの煮物や照り焼きにもオススメ。



110443

1L 1,253円
(税抜価格 1,160円)

110457

500ml 735円
(税抜価格 680円)

賞味期間 1年
原材料：しょうゆ（国内製造）、砂糖、食塩、かつおぶし、酵母エキス、昆布、しいたけ／アルコール



アレルギー特定原材料8品目及びアレルギー特定原材料に準ずる20品目より該当する食品について下記のアイコンで表示しています。



金笛
KINBUE
SINCE 1789

つなぐ伝統 つくる革新
笛木醤油株式会社
FUEKI SHOYU BREWING CO.LTD

金笛しょうゆパーク
直売店／しょうゆ蔵のレストラン／工場見学
金笛川越店
直売店／うんとん処春夏秋冬／川越バウム Lab.

公式ホームページ

金笛の情報は
こちらから
<https://kinbue.jp>

