

# 二反田醤油店

醤油・味噌・漬物・...  
ふるくから伝わる日本の味。  
二反田醤油店は伝統の自然製法と  
時代とともに磨き上げられた醸造技術により  
地域の味を大切にしたい物造りに精進しています。

創業大正八年

二反田次男初代 福岡県南庄宮村にて創業  
昭和三十四年 二男・二反田次郎によって  
創設 二反田醤油店中津工場を分家として設立



地産地消



地元 大分県産の大豆と小麦で仕込ます



【会社概要】  
社名 有限会社二反田醤油店中津工場  
代表取締役 二反田新一 (昭和33年10月生)  
資本金 4,000,000円  
所在地 〒871-0027 大分県中津市上宮永955-1  
TEL 0979-22-2354 FAX 0979-22-1420  
E-mail: kurakobo@nitanda.com URL: www.nitanda.com  
創業 大正8年  
会社設立 昭和35年4月2日  
従業員 7名  
事業内容 醤油製造販売、醤油加工品製造(たれ、つゆ、ドレッシング) 飲料製造 味噌販売  
取引銀行 大分みらい信用金庫中津中央支店  
主要取引先 一般消費者直売(約2,500世帯) 三菱食品株式会社 三井食品株式会社 加藤産業株式会社 ヤマエ久野株式会社 阿比子大分県味噌醤油工業協同組合(大豆、小麦等主原料) (株) 鶴屋  
【沿革】  
大正8年(1919) 二反田次男 二反田醤油本店を創業  
昭和35年(1960) 二反田次郎 (有)二反田醤油店中津工場設立  
平成5年(1993) 二反田新一 代表取締役就任

## 三年完熟醤油



200ml 500円  
500ml 1000円

原材料の大豆・小麦を地元大分県のものに限定し、ミネラル分を豊富に含んだ自然塩で仕込みました。「長期3年天然醸造もろみ」ならばこそ、深いコクとまろやかな旨み、豊かな香ばしいフレーバーがさまざまに食材の味をぐっと引き立てます。

## 燻製醤油



200ml 600円

「三年完熟醤油」に、燻製風味を加えました。刺身や卵かけご飯、卵焼の味をさらにおいしく。

## バルサミコ醤油



200ml 700円

イタリア、モデナ地方の有機栽培ぶどうバルサミコ酢の「洋風ほん酢醤油」です。さしみ・寿司・酢の物・サラダ・カルパッチョ・カレー・とんかつに。

## 根昆布醤油



200ml 500円

北海道産の根昆布と大分産の椎茸を使用。根昆布は、アルギン酸、アミノ酸、ヨード、ミネラルを豊富に含みます。お刺身、お漬物等、鍋もの、煮物等にも。

## にんにく醤油



200ml 500円

二段仕込み醤油の濃厚な味にんにくに、唐辛子の風味の効いたスタミナ満点のスパイシー醤油です。かけ醤油またはタレとしてそのまま御使用して頂きます。特に焼肉のたれ、から揚げの下味に。

## 熟成黒にんにく醤油



200ml 1200円

じっくり発酵熟成させた国産黒にんにくを二段仕込みの濃厚醤油に調合。炒め物やパスタに、唐揚げの下味付け、煮物に。

## 雲丹醤油



200ml 600円

最高ランクの「生雲丹」と九州の濃厚甘口醤油をブレンド。磯の香り、雲丹の旨みとコク。卵かけご飯にも最適。

## かぼす醤油



200ml 500円

大分県産かぼすと二年醸造醤油。鍋物、さしみ、てんぷら、焼魚、ドレッシング、ぎょうざ和風ハンバーグのたれ等に。

## 柚子醤油



200ml 500円

ゆずの果汁と長期熟成醤油を調合。塩分も普通醤油の半分、鍋物・ポン酢として、またかけ醤油としてご使用ください。

## 梅醤油



200ml 500円

梅の香りと風味の醤油です。梅肉と鰹だしに天然醸造醤油を調合。鍋物、てんぷら、焼魚、大根おろし湯豆腐、冷やっこ、ドレッシング等に。

## 漁醤油だし



200ml 500円

鰹、昆布、椎茸のだしとともに魚醤を使用しただしつゆ。8〜10倍にうすめて、そのままお吸い物、うどん・そばのつゆや天つゆに、また鍋物やおでんの下味に。

価格はすべて税抜表示です



ご注文お問い合わせは

電話 **0979-22-2354**

(有)二反田醤油店中津工場

〒871-0027 大分県中津市大字上宮永955-1

9:00~17:00 (日・祭・第2,4土お休み)

FAX 0979-22-1420

メール kurakobo@nitanda.com