

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
二反田醤油店中津工場を分家として設立

天然醸造

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 730-0077 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㈱ 三井食品㈱ 国分㈱
加藤産業㈱ ヤマエ久野㈱ ㈱アビデ
主要仕入先 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

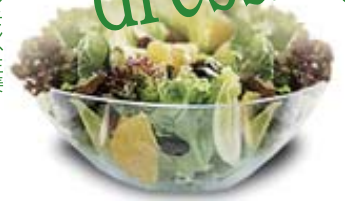
〒871-0027 大分県中津市大字上宮永955-1

9:00~17:00 (日・祭・第2,4土お休み)

FAX 0979-22-1420

メール kurakobo@nitanda.com

産直素材 dressing



かぼす、柚子、レモン、生姜...
国産の新鮮素材を使用しました。
現代の食卓にマッチした
スタイリッシュなスリム瓶入り。
おいしさとともに
ちよつと上品な空間を演出します。

ノンオイル
国産バジル

大分県・静岡県の
フレッシュバジル使用
パンやピザ、
パスタにも

200ml
500円

ノンオイル
大分の柚子胡椒

柚子の風味と
唐辛子のピリツとした
辛さが特徴

200ml
500円

ノンオイル
大分のゆず

大分県産のゆずを使用
豊かな香りと
優しい風味

200ml
500円

ノンオイル
大分のかぼす

大分県豊後大野の
かぼすを使用
さわやかな香りと酸味

200ml
500円

有機白葡萄
トレビアーノ種
フルーティーな味わい。

200ml
600円

イタリア・モデナ産
オリーブオイル
バルサミコ酢を使用

200ml
600円

黒酢玉ねぎドレッシング

ざく切りたまねぎに
黒酢の深いうまみが
調和したまろやかな味

200ml
600円

高知の生姜

高知県産すりおろし
生姜の威力で
新陳代謝をUP

200ml
500円

瀬戸内の檸檬

広島県瀬戸田産
貴重な国産レモン
100%のドレッシング

200ml
500円

ジンジャー&レモン

高知県産生姜と
広島瀬戸田産レモンの
さわやかな風味

200ml
500円

液体タイプ

大分の柚子胡椒を使い
本場大分の柚子胡椒を
やさい液体にしました。鍋
物、麺類、焼き鳥、焼き魚、豆
腐、お刺身、揚げ物、餃子、チ
ャーハン、ピザ、パスタ、サラ
ダなど、いろんなお料理に

大分の柚子胡椒
青・赤マイルド
100ml
各**500円**

柚子胡椒

青 45g
赤 45g
各**500円**

かぼす胡椒

大分の柚子胡椒

大分の柚子胡椒(ゆずこし)よう
です。ゆず果汁をたっぷり使い、豊
かな香りが特徴です。使いやすい練
りタイプ。

から揚げソース

唐揚げの聖地、
大分県中津市の
唐揚げにかける
専用ソース

柚子胡椒 310ml
500円

にんにく 310ml
500円

から揚げソース

唐揚げの聖地、
大分県中津市の
唐揚げにかける
専用ソース

柚子胡椒 310ml
500円

にんにく 310ml
500円

聖地中津
から揚げソース

唐揚げの聖地、
大分県中津市の
唐揚げにかける
専用ソース

柚子胡椒 310ml
500円

にんにく 310ml
500円

大分味一
ねぎソース **要冷蔵**

特産の味一ねぎの
クリーミーな
フレンチソース

200ml
600円

雲丹ソース

高品質な「生雲丹」の
クリミーソース
揚げ物やパスタに

200ml
600円

生姜ソース

高知県産生姜の
「甘旨ソース」
生姜焼、煮魚の味付け

200ml
600円

柚子胡椒ソース

ピリ辛スパイスソース
焼肉、チキンソテー、
魚介マリネに

200ml
600円

にんにくソース

国産にんにくと
ブラックペッパー
肉料理やパスタに

200ml
600円

Sauce

蔵工房のギフト

①蔵からの贈り物

②産直素材
ノンオイルドレッシング

各3000円

