



INATAKE CO.,LTD.

INATAKE
REIWA STYLE

INATAKE

REIWA STYLE



稲竹
商店

INATAKE CO.,LTD.

もうひとつのおうち空間

このたび株式会社稲竹商店(カネマサ醤油)は、ネットショップ運営の強化を図るため、ロゴマーク・ラベル・パッケージ等、あらゆるデザインを刷新。

新ブランド『稲竹商店』として生まれ変わりました。

紺色のコーポレートカラーと、「商店」という昔ながらの雰囲気醸しつつ、上品かつカジュアルさを持ち合わせた、老若問わず幅広く親しまれる愛着の湧くブランドを目指します。

皆さまの当たり前がより楽しくなる、快適な『おうち空間』を提案します。

※「稲竹」とは、初代 稲葉竹之助の姓名の頭文字

株式会社 稲竹商店

『こいくち醤油』を使った

きのこベーコンのバター醤油パスタ

鍋肌で醤油の香ばしい香りと
バターの風味がベストマッチ。



材料[2人分]

スパゲッティ.....	200g
ベーコン.....	60g
しめじ・まいたけ.....	合わせて100g
バター.....	20g
にんにく(つぶす).....	1かけ
こいくち醤油.....	大さじ1
細ねぎ(小口切り).....	適量

作り方

- ① ベーコンは1cm幅に切る。しめじ・まいたけは食べやすい大きさに小房に分ける。
- ② スパゲッティは塩(分量外)を加えた熱湯で、袋の表示より1分短くゆでる。
- ③ フライパンにバター・にんにくを弱火にかけ、①のベーコンとききのこを炒め、②を入れてこいくち醤油を加え、全体からめらる。器に盛って細ねぎをちらす。

こいくち醤油

煮炊きもの・お刺身・かけ醤油として

地元橋本生まれ、愛されて半世紀以上のロングセラー。まろやかな風味に仕上げた万能こいくち醤油です。



『うすくち醤油』を使った

野菜と厚揚げの焼き浸し

琥珀色のうすくち醤油で
料亭の本格的な八方出汁に。



材料[2人分]

なす.....	1本
かぼちゃ.....	1/8個(80g)
ピーマン(緑・赤).....	各1個
まいたけ.....	1/2パック
厚揚げ.....	1枚
① うすくち醤油.....	大さじ2
みりん.....	大さじ2
だし汁.....	1カップ
サラダ油.....	適量

作り方

- ① 野菜は食べやすい大きさに切る。厚揚げは一口大に切る。
- ② 鍋に①を入れてひと煮立ちさせる。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、①の野菜と厚揚げを両面焼き、②に漬ける。

うすくち醤油

関西風おでん・うどん出汁・白和えに

関西生まれのうすくち醤油を、カネマサ独自の透明感のあるうす色製法で、コクのあるスッキリ風味に仕上げました。



『梅酢醤油』を使った
鶏手羽の梅酢煮

梅酢の上品な美味しさに、
酸で溶け出すカルシウムもプラス。



材料[2人分]

鶏手羽肉	8本
① 梅酢醤油	大さじ2
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ1
水	1カップ
いんげん(ゆでる)	50g

作り方

- 鍋に鶏手羽肉を並べ、①を入れて火にかける。沸騰してきたらアクを取り除き、弱火にし、ふたをして15分煮る。
- 器に盛り、いんげんを添える。



梅酢醤油

焼魚・煮炊きもの・お豆腐に

梅の栄養タップリな梅酢から生まれた醤油です。豊富なミネラルでアンチエイジングに。クエン酸が脂肪の蓄積を防ぎます。

『さしみ醤油』を使った
まぐろとアボカドのポキ丼

湧き上がるさしみ醤油の旨みと
魚介の相性は抜群。



材料[2人分]

まぐろ(刺身用)	150g
アボカド	1/2個
① さしみ醤油	小さじ2
ごま油	小さじ2
白いりごま	小さじ1
レタス・レモン	各適宜
大葉(せん切り)	2枚
温かいご飯	2杯分

作り方

- まぐろは2cm角切り、アボカドは半割りにして皮をむき、2cm角に切る。
- ボウルに①のまぐろとアボカドを入れ、①を加えてあえる。
- 器にご飯を盛り、②・レタス・レモン・大葉を添える。



さしみ醤油

お刺身・お寿司・手巻き寿司に

新鮮なお刺身やお寿司とよく合う洗練された味わい。濃度は高くなっておりますが、サッパリと香り豊かなお醤油です。

『たまごかけ醤油』を使った
黄身醤油たまごかけご飯

風味高く味わい深い
たまごかけご飯はこれ1本で。



材料[2人分]

卵黄 2個
たまごかけ醤油 大さじ1
温かいご飯 2杯分
細ねぎ(小口切り) 適量

作り方

- ① 小さめの器にたまごかけ醤油と卵黄を入れて漬ける。(※冷蔵庫で1時間～ひと晩)
- ② 茶碗にご飯を盛り、①をスプーンでのせて細ねぎをちらす。

■ たまごかけ醤油

たまごかけご飯・こいくち醤油として

カネマサ独自の製法で造った、コクと香りでたまごの味をより一層引き立てる、さっぱりシンプルなたまごかけ醤油です。



『橙ゆずぼん酢』を使った
豚バラ肉野菜のレンジ蒸し

風味豊かな果汁を効かせた
豚バラ肉のさっぱり仕上げ。



材料[2人分]

豚バラ肉スライス 100g
白菜 100g
人参 1/4本
カラーピーマン 1/4個
酒 小さじ2
橙ゆずぼん酢 大さじ2

作り方

- ① 白菜は食べやすい大きさに切る。人参・カラーピーマンは細切りにする。
- ② 豚肉を広げ、野菜をのせて巻く。巻き終わりを下にして耐熱皿に並べ、酒をかけてラップをかけ、レンジで4分加熱する。
- ③ 器に盛り、橙ゆずぼん酢をそえる。

■ 橙ゆずぼん酢

水炊き・しらす・サラダ・お豆腐に

コシが強く爽やかな柑橘本来の酸味・香りが暑い夏でも食欲をそそります。こだわり果汁50%(実生ゆず果汁×橙果汁)。



『旨塩ぼん酢』を使った 白身魚と野菜のカルパッチョ

爽やかなゆずの風味と
オリーブオイルでお手軽ドレッシング。



材料[2人分]

白身魚(鯛・ヒラメなど)..... 100g

① 玉ねぎ..... 1/4個
パプリカ..... 1/8個
パセリ..... 少々

旨塩ぼん酢..... 大さじ2
オリーブオイル..... 大さじ1
ペピーリーフ..... 適量

作り方

- ① 白身魚は薄切りにする。玉ねぎ・パプリカ・パセリはみじん切りにする。
- ② ボウルに①・旨塩ぼん酢・オリーブオイルを入れて混ぜる。
- ③ 器に白身魚を並べて②をかけ、ペピーリーフを盛り付ける。



旨塩ぼん酢

揚げもの・焼き魚・餃子・サラダに

爽やかな果汁感と、自然な酸味が食欲をそそる、すっきりさわやかな塩ぼん酢。天然ゆず果汁50%、オーストラリア産湖塩使用の旨塩だし。

【商品についての注意事項】

- 開栓前は常温で保存可能ですが、直射日光を避けて冷暗所での保存をおすすめします。
- 開栓後は必ず冷蔵庫で保存し、賞味期限にかかわらずなるべくお早めに使い切ってください。
- 開栓後の保存の際はフタをしっかりと締め、立てて保存してください。寝かせて保存すると液漏れが起こる可能性があります。

『稲竹商店』はファンの多い人気店を目指しています!

SNSで感想などを投稿いただく際は、
ハッシュタグ『#稲竹商店 #はしもとしょうゆ』を添えていただくと、
よろこんで「いいね・フォロー・返信」いたします。

Facebook



Instagram



Twitter



気軽にフォロー・いいねをお願いします♪ お問い合わせは、SNSのDMでも受け付けています。

Reboot ～再起動～

大正13年から続く老舗醤油店の四代目として修業して10年あまり、伝統の製法、味を受け継ぎ今日に至ります。

時の流れとともに身のまわりは変化し、その早さも年々加速しているのを肌で感じています。そんな中、新しいスタッフにも恵まれ、思いやりと笑顔をやさげに製造・販売に励んでおります。

令和に入ってさらに世情は大きく変わりましたが、皆さまのおかげで令和2年は創業96年目。0から1を創りだしてくれた先代の想いを受け継ぎ、1から100を目標に頑張っております。受け継いだ価値感を大切に、伝統を守りながら、令和的価値観ヘシフト(再起動)いたします。

長年にわたり愛され続けてきた醤油店にさらに磨きをかけ、新しい概念の創造にもチャレンジしていきたいと考えております。

今後とも稲竹商店をどうぞよろしく願いいたします。



四代目

竹部 洋一郎

Yoichiro Takebe

Facebook



Instagram



Twitter



スタッフ

前谷 和洋

Kazuhiro Maetani

Branding ～価値あるもの～

振り返れば2001年から社会人として印刷業界一筋。これまでの経験を活かしつつ新たな場所での結果を求めて、令和とともに稲竹商店での活動に舵をきりました。

大正から受け継がれ愛され続けてきた商品をさらに日の当たる場所に、想いの詰まった商品を価値ある魅力あるものに――。

常に新たなステップを踏み出して刻一刻変化する市場を見極めながら、お客様に喜ばれる商品・仕組みづくり力を注いでまいります。

Facebook



Instagram



Twitter



株式会社 稲竹商店

〒648-0007 和歌山県橋本市紀ノ光台1丁目1-15
TEL 0736-36-6333 FAX 0736-36-6338
E-mail info@inatake.jp

[営業時間] 10:00~18:00 [休業日] 日曜
[オンラインショップ休業日] 土曜・日曜・祝日

稲竹商店

検索 🔍



<https://inatake.jp/>

