

# 醤油のつくりかた



大豆 小麦

お客様に行っていただくのは、仕込みから後の工程です！



材料処理

大豆：蒸煮  
小麦：炒熬割砕

種麴

3日間

製 麴



麹



塩

水

塩水

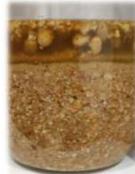
注) 平手醤油では輸送の関係上、麴を塩切りして発送します。仕込みの際は、水（真水）を加えます。

仕 込

諸味

発酵・熟成 1年間

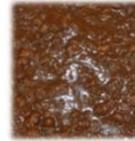
搾入れ (攪拌)



乳酸菌  
→有機酸生成  
諸味の弱酸性化  
(酵母が好む環境)



主発酵酵母  
→アルコール生成  
有機酸と反応し芳香生む



後熟酵母  
→熟成香

熟成諸味

搾 り

生揚げ

火入れをする前は、きあげ、または生（なま）醤油と呼ばれます

火入れ 濾 過

澱（オリ）



醤油

↓ 人の手で行う工程  
↓ 微生物が働く工程 (人の手も借ります)



平手醤油  
手作りのお手合い



https://hirate-shoyu.com  
https://hirate-shoyu.com