

上澤の朝食

日光みそのたまり漬

2018年3月版

らっきょうと鶏の唐揚げ



詳しくはこちら

七種刻み合わせと玉子かけごはん



詳しくはこちら

日光味噌によるお味噌汁



詳しくはこちら

らっきょう

「非加熱」ならではの、圧倒的なシャキシャキ感。毎朝歳出しの新鮮な味わいをお届けします。



人気 No.1
らっきょう
人気ナンバーワン。パリッとした歯ごたえとサラダのような爽やかさが人気の秘密。



浅太郎
塩分ひかえ目。たまりによる漬けが浅いゆえに引き立つ、らっきょうの風味。



ピリ太郎
和唐辛子を加えたピリ辛風味。たまりの甘味を唐辛子がキリリと引き締める。



黒太郎
「たまり」にどっぶり長時間漬け込んだ濃厚仕上げ。通好みの深い味。



つぶより
圧巻の歯ごたえ。栃木県産の上玉・大粒らっきょうのみを選別した最高級品。



上澤の朝食ひと揃い
日光の米、らっきょう、たまり漬、味噌汁。贅沢ではない豊かさを味わう朝食セット。

たまり漬

信頼できる農家から仕入れた優れた素材を、琥珀色の秘伝のたまりに漬け込みました。



人気 No.2
七種刻み合わせ (だんらん)
大根、胡瓜、茄子、しその実、ふき、しょうが、かんぴょう。七つの味が詰まった人気商品。



新商品
ごぼう
栃木県産の細ごぼうを使用。ごぼう独特の香ばしさとたまりの旨味が絶妙。



しょうが
爽やかな味と香り+甘口のたまり。つくった上澤も驚いた、たまりとの好相性。



にんにく
鮮烈な香りとすばらしい歯ごたえが特徴。漬け汁は、料理の隠し味にも。



大根
冬大根を低温で長期熟成した、伝統の辛口を丸のまま。



ふき
岩手の自然に自生した、天然もの。上澤は、茎の中の柔らかいところだけを。

日光味噌



無添加 天然醸造
日光味噌 梅太郎 白味噌
日光の大豆、日光のお米(コシヒカリ)を使用。ほどよく甘く、さっぱりとした人気作。



無添加 天然醸造
フリーズドライ 味噌汁(ゆば)
日光「松葉屋」の揚げ湯波を使用した極上の即席味噌汁。本物の味をお手軽に。



無添加 天然醸造
日光味噌のたまり漬漬の素 朝露 メザメノイッテキ
ついに発売。門外不出の「秘伝のたまり」を皆様に。

無添加、天然醸造。そして何よりも素材を大事に、じっくりと育て上げました。※「日光味噌」は当店の登録商標です。



無添加 天然醸造
日光味噌 梅太郎 赤味噌
味わいは深く、香りは高く。和食の玄人にも選ばれる、上澤最上の「赤」。



新商品
日光味噌のたまり漬漬の素 朝露 メザメノイッテキ
ついに発売。門外不出の「秘伝のたまり」を皆様に。

よくある質問

Q 保管方法と賞味期限について教えてください

A 10℃以下で保存の上、らっきょうは1ヶ月以内、その他のお漬物は2ヶ月以内にお召上がりください。日光味噌は10℃以下で保存の上、6ヶ月が賞味期限です。らっきょうは特に新鮮さが持ち味です。賞味期限内でもできるだけ早くお召上がりください。冷凍保存は、シャキシャキした歯触りが失われますのでお薦めしません。

Q たまり漬とは何ですか？

A 味噌の熟成が進むと、その表面にコハク色の高い濃度の液体がしみ出し、香ばしく甘い香りを発します。これがいわゆる「たまり」です。そのたまりに野菜を漬け込んで出来た漬物が「たまり漬」です。

Q 他のたまり漬のお店との違いは？

A 「たまり漬」を戦後初めて商品化したのは先々代当主の上澤梅太郎であり、「日光みそのたまり漬」を製造販売しているのは当店だけです。当店は日光市今市の本店のみで営業しており、支店は一切ございません。また、当店のたまり漬は食感と風味を生かすために「非加熱」、そして作り置きではなく「毎朝歳出し」で、提供しています。

Q どこで買えますか？

A 日光市今市の本店、道の駅「日光街道ニコニコ本陣」、日本橋高島屋、JR宇都宮駅ビル「みやげん」および、ホームページ、お電話、FAXでご注文を受けています。詳しくは裏面をご覧ください。

Q レシピはありますか？

A ホームページ上に、たまり漬や味噌を使用したレシピを多数掲載しています。是非、ご覧ください。

※その他のQ&Aや、詳しい解説は、ホームページにてご確認ください。また、お電話でも、お気軽にお問い合わせください。

アクセス

お車でお越しの場合

[東北自動車道]
浦和インター ▶ 宇都宮インター
[日光宇都宮道路]
宇都宮インター ▶ 今市インター

電車でお越しの場合

[東武日光線特急スーパーシア/リノベティ]
浅草駅 ▶ 下今市駅 徒歩10分
[JR線直通 東武日光線特急スーパーシア]
JR新宿駅 ▶ 下今市駅 徒歩10分



日光みそのたまり漬 上澤梅太郎商店

〒321-1261 栃木県日光市今市487
営業時間 8:15~18:00(ほぼ年中無休)
※新春から春彼岸までは17:00閉店
TEL 0288-21-0002 / FAX 0288-22-0002
URL <http://www.tamarizuke.co.jp>
MAIL uwasa@tamarizuke.co.jp

最新ニュースも配信中!



ひと口ごとに、 目覚める朝。

「皿の「たまり漬」と、
一杯の味噌汁。
ただそれだけで、
白めしが
ひと口ごとにしみじみ、うまい。
新しく、力強く、
今日も一日がはじまる。



創業四百年。

江戸から続く、

味噌醤油の作り手として。

四百年の長きに渡り、醸造家として
蔵を守り続けてきた「上澤家」。

厳しい冬に備えて、野菜を

味噌に漬け込んできた「しもつけの習わし」から、

「たまり漬」は生まれた。



上澤梅太郎。
日光の地で、
「たまり漬」の創始者となる。

はじめは先々代当主、梅太郎。
味噌造りで生まれる濃厚な「たまり」の中に、
野菜を、らっきょうを、漬けることを思いつく。
研究に没頭。さまざまな試行錯誤を重ね、
「日光」で、「たまり漬」を生み出した。

毎朝蔵出し。
今日をいちばん旨くする
という、心意気。

「たまり漬」は、手をかけ目をかけるほど、旨くなる。

その日その日の状態を見極め、

最高の瞬間に「たまり」から上げ、店へ出す。

伝統より、昨日より、もっと旨くする。

だから毎朝蔵出し。それが上澤の心意気。



シャキシャキの理由は、
「非加熱」。

生産農家指定。
厳選した素材。



上澤は「非加熱」に強く
こだわる。
常温で長く保存するための
「加熱」は、らっきょうが
持つ、力強い歯ごたえと
風味を奪ってしまうから。
素材本来の美味しさ、
食感を守るため、上澤は
「非加熱」。

野菜の出来は、土の質と育て
方、そして天候に左右され
るもの。
芳醇な「たまり」に調和する
のは、それぞれの土地に根
付いた歴史ある野菜。
上澤は、ほぼすべての野菜
を信頼できる生産農家から
取扱い、さらに選別した
優れた素材だけを「たまり」に
漬ける。

シャキシャキの歯ごたえ
こそ命だから、ゆずれない。