

白菊：京築地方に昔から根付く甘くてまろやかなおしょうゆです。一般的に良く使用されているうまくちしょうゆです

赤菊：京築地方の中でも主に港町で良く使われているうまくちしょうゆです。白菊に比べて旨みが濃く、脂の多い食材に適しています。その他、料亭や小料理屋などや、焼肉のタレ、焼鳥のタレ、蒲焼のタレなどに使用されています。

黄菊：京築地方の中でも主に山間部で良く使われているうまくちしょうゆです。白菊に比べて塩分が少ないので料理が冷えても甘みを感じられるのが特徴です。上記の理由からすぐに味が染み込む食材や、お総菜などに適しています。

梅印：大根おろしやお漬物、冷奴など、食卓でかけて使うために造られたしょうゆです。旨みが強く、食材の味がしっかりと引き立ちます。

甘露さしみ：甘く、まろやかに、とろみのあるしょうゆに造り上げました。もちろん、さしみに最適な再仕込しょうゆです。

冷泉だし：豊前の名水、畑の冷泉の湧水を使い、羅臼昆布、利尻昆布というブランド昆布やカツオ節、サバ節、ウルメイワシ節から秘伝の製法でダシを取ったまろやかで豊かな味わいのこだわりの一品です。鍋物や、煮物、うどんのつゆ等様々な料理に対して使用することで味わいに深みが増します。

淡口：お吸い物やおでんその他、里芋やレンコン、ニンジンなど食材の色を大切にしたい煮物に適したしょうゆです。当店のうすくちしょうゆは、色が薄く、塩分が少ないので、料理に対してしょうゆの風味を強く出せることが特徴です。

ゆず醤油：求菩提の棚田ゆずと名水百選に選ばれた畑冷泉の湧水、芳醇な香りと深い味わいを持つ本醸造丸大豆しょうゆ、良質にこだわった羅臼昆布、利尻昆布、カツオ節、サバ節、ウルメイワシ節の旨みを凝縮させた当家秘伝のダシを使い、贅沢に造り上げました。唐辛子を入れてピリッと仕上げた自信作です。

とうふ醤油：丸大豆特有のすがすがしい香気に、深い旨みを存分に生かしつつ、カツオの芳ばしい香りと旨味、ほたてのじわりと舌に染み入る味わいをにぼしの素朴な旨味で調和させた、とうふ専用醤油です。冷奴や湯豆腐…あらゆる豆腐料理にオススメできる自慢の一品です。

こしょうの葉もろみ：昔ながらのもろみは17.5%～18%の塩分でしたが、当社独自の製法により、塩分4.2%抑え、防腐剤を入れずに造り上げました。焼肉、もろきゅう、おでん等、また、そのままご飯にのせてもおいしくお召し上がりいただけます。

イリコ鉄火：唐辛子の辛さと味噌の旨みと甘みが絶妙な鉄火味噌です。おでんや焼肉、野菜スティック等にご利用いただけます。

柚霧香：京築地方特産の「ゆずの香り」と厳選素材からとった自慢の「秘伝ダシ」、福岡県産丸大豆の「豊かな旨み」と細やかな量の調整が可能な「スプレー式ボトル」。糖尿病と戦う店主が自らのために4つのこだわりを持って造り上げた商品です。

柳井屋～醤油醸造元・酒類販売店～：福岡県の東端、周防灘に面する豊前市にある小さな醤油蔵です。地域に合わせた醤油造りをしており、港町や都市部、山間部、ご利用用途に応じて醤油を造っております。また、焼鳥のタレやラーメンダレなどPB（プライベートブランド）商品の開発や製造も承っております。