

吉田屋醤油の本橙ぽんず



「花の咲く時期はとってもよい香り。『みかんの花咲く丘』を歌いたくなるくらい」ご自宅の庭で石田明子さんはおっしゃいます。橙（ダイダイ）、夏橙（夏ミカン）、柚子（ユズ）、金柑...広いお庭は柑橘類でいっぱいです。

「橙のあまみと、アサヒワシ醤油の醤油のうまみで生まれたものが『本橙ぽんず』です」

「本橙ぽんず」をつくられた石田奨さんはおっしゃいます。柚子や酢橘（スダチ）でなく、本物の橙の果実を使った「本橙ぽんず」が見直されるまで十年近くかかったそうです。

「吉田屋醤油有限公司」の創業は明治30年。鷲と朝日のマークから「アサヒワシ醤油」とも呼ばれます。時は過ぎ、景色は変わりましたが、

変わらないものがあります。アサヒワシ醤油・吉田屋醤油は橙・代々ふるさとの味を作りつづけています。

遠石八幡宮のふもと、山陽路を歩くと、今日もおしょうゆの香りがします。



石田さん夫妻