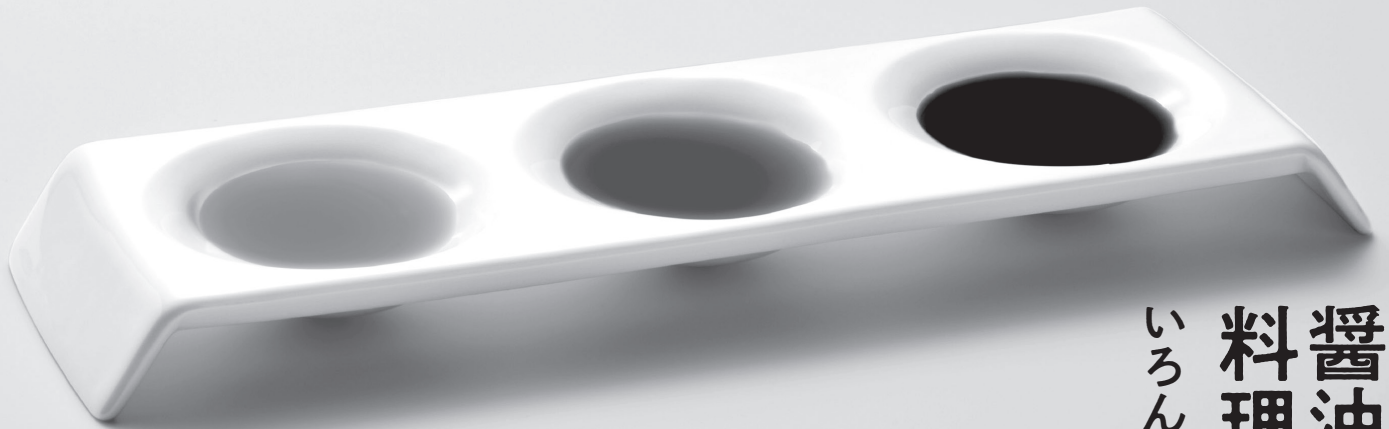


将3

Shō Three



醤油を使い分けると、料理はもつとおいしくなる。いろいろな醤油を使いこなせる、「三口醤油皿」。

三口皿なら、自然と醤油の使い分けを楽しめる!!

料理をおいしくする、特別な醤油皿ができました。日本食文化のベースともいえるお醤油ですが、いま、国内には1000以上の醤油蔵があり、その個性は蔵の数だけ存在します。今回ご案内する、「三口醤油皿」は、私たち「将3プロジェクト」が、醤油の多様性・蔵ごとの個性や、お料理との相性、醤油本来の魅力をもっと楽しんでもらいたいと考え開発した、かつてない商品です。その大きな特徴は、醤油の味はもちろん、色や香りの違いまでもが楽しめる工夫がされていること。また、どんな食卓シーンにも似合う機能的なデザインは、発売以来、多くの人を魅了し続けています。

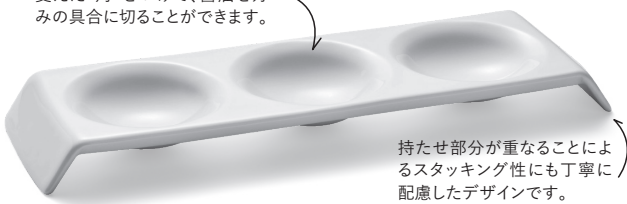


100社以上の醤油専門店とのコラボで生まれました。

江戸～明治時代、流通の拠点であった長崎県で製造され、輸出用の醤油瓶にも用いられていた「波佐見焼」で作られています。



くぼみの内側に少しだけ曲率を変えた“角”をつけて、醤油を好みの具合に切ることができます。



持たせ部分が重なることによるスタッキング性にも丁寧に配慮したデザインです。

溜 再 濃 甘 淡 白

醤油3が
目指す未来

食材や料理に合わせて醤油を使い分ける習慣が根付く日本酒やワインのように各地の醤油を楽しむ文化が根付く飲食店や小売店で様々な醤油が取り扱われるようになる醤油メーカーがより個性的な醤油の開発ができるようになる



職人醤油代表
高橋 万太郎さん



三口醤油皿 1,200円(税込1,320円)

□素材/醤油皿:磁器、箱:紙 □寸法/醤油皿:235×70×20mm、箱:255×80×25mm
□重量/醤油皿:185g、箱(醤油皿含む):215g □産地:波佐見焼