

風土に息づく…うすくちの本流 ヒガシマル

あすまで おめどうていす
 新春を迎えて、播州の野を渡る光も、担
 役川の流れも清々しく、心洗われるを待
 ちます。この美しい自然に抱かれて眠
 るヒガシマルうすくちは、風土と人が、
 ひとつになつてつくつた日本の調味料で
 す。春は春の色、秋は秋の姿、旬の材料の持
 味を引き出し、引き立ててきたうすくち
 ヒガシマルは、繊細優雅な日本の味を支
 えてきたうすくちの本流なのです。いま
 四百余年の歴史に新たな年輪を加へ、伝統
 にさらに磨きをかけてヒガシマルこそし
 も季節の味づくりに頑張つてまいります。
 おいしい暮らしにとヒガシマルうすくちを
 ぜひお役立てください。

播磨の小京都、電野の街道

電野市内を流れる清流、揖保川

●醸造元＞兵庫県電野市 ヒガシマル醤油株式会社

