

そば用・そうめん用
麵つゆ

天然醸造の国産丸大豆醤油をもとに、自社工場から抽出した天然のかつお・昆布のだしを加え、徹底的に原料こだわったそば用・そうめん用・そば用つゆ（濃縮タイプ）です。



200ml / 510円 (税込)

【原材料名】

【そばめんつゆ】しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、粗糖、本みりん、かつお削りぶし、食塩、昆布

【そばつゆ】しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、粗糖、かつお削りぶし、本みりん、食塩、昆布

国産丸大豆醤油、三河の3年熟成本味醸「相生板」、枕崎産のかつお節、日高産の昆布、鹿児島県産の粗糖、神戸島の平釜塩「海はいのち」にっぽんの海塩を使用しています。

よせ鍋
鍋用つゆ

天然醸造の国産丸大豆醤油をベースに自社で抽出するかつお・昆布だしを加えた本格鍋つゆです。
しっかりととしただし味が特徴のよせなべ用つゆをお楽しみください。



200ml / 510円 (税込)

【原材料名】

【よせ鍋のつゆ】しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、甜菜糖、かつお削りぶし、魚露(トビウオ、大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、本みりん、食塩、昆布

【かにすきだし】しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、甜菜糖、かつお削り節、本みりん、食塩、昆布

国産丸大豆醤油、枕崎産のかつお節、日高産の昆布、北海道の甜菜糖、三河の3年熟成本味醸「相生板」、神戸島の平釜塩「海はいのち」にっぽんの海塩、とびうお魚露を使用しています。

わりした

丸大豆醤油をベースに天然のかつおだしを加え、粗糖、純米酒、本みりん、魚醬で味を調えました。
肉のうまさを引き立てるわりしたです。



200ml / 540円 (税込)

【原材料名】

しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、粗糖、酒、本みりん、魚露(トビウオ、大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)かつお削りぶし、食塩

国産丸大豆醤油、鹿児島県産の粗糖、兵庫県産純米酒、三河の3年熟成本味醸「相生板」、とびうお魚露、枕崎産のかつお節、神戸島の平釜塩「海はいのち」にっぽんの海塩を使用しています。

ドレッシング

国産有機醤油と国産有機野菜で作るノンオイルドレッシングです。
有機醤油のコクと有機野菜のうま味、有機米酢の酸味を絶妙なバランスで配合。
さっぱりとした味に仕上げました。野菜サラダはもちろん、肉料理、魚料理、パスタに豆腐と幅広くお使いいただけます。



かぼちゃ たまねぎ さんしょう とまと しょうが

各 200ml / 820円 (税込)

【原材料】

有機野菜、有機しょうゆ(有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩)、有機米酢、有機砂糖、食塩、かつお削りぶし

※有機かぼちゃ、有機たまねぎ、有機さんしょう、有機とまと、有機しょうが(各商品によって表記が異なります)

但馬産を中心とした国産有機野菜(開花期には国内他地域産を使用します)、国産有機醤油「機有るべし」、国産有機米酢「老梅」、ブラジル産有機砂糖、神戸島の平釜塩「海はいのち」にっぽんの海塩、枕崎産のかつお節を使用しています。

レッドホット

チリペツパーソース

兵庫県朝来市産・農業不使用の唐辛子の辛味をたっぷり使用。ゆずのさわやかさ、天然醸造醤油のコクが絶妙に合わさった国産原料100%のピリ辛万能調味料です。



200ml / 864円 (税込)

【原材料】

しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、たまねぎ、ゆず果汁、粗糖、しょうが、にんにく、食塩、唐辛子

国産丸大豆醤油、国産たまねぎ、国産ゆず果汁(兵庫県産)、鹿児島産の粗糖、国産しょうが、国産ニンニク、神戸島の平釜塩「海はいのち」にっぽんの海塩、兵庫県朝来市産 農業生産法人サンダイの唐辛子を使用しています。



<https://daitoku-soy.com>

ほたるいか・とびうお
魚醬

日本海の魚介類に、大豆・小麦で造る麴を合わせ、伝統の醤油づくりの技を加えて、臭みのない魚醬が生まれました。
魚由来のイノシン酸に加え、大豆由来のグルタミン酸と2種類の旨みを併せ持ち、少量でしっかりとコクとうま味をプラスする使いやすさ調味料です。ホタテイカとトビウオの2種類からお楽しみください。



ほたるいか魚醬 100ml / 864円 (税込)
とびうお魚醬 200ml / 778円 (税込)

【原材料名】

【ほたるいか魚醬】ほたるいか(但馬産)、大豆(但馬産)、小麦(但馬産)、食塩
【とびうお魚醬】とびうお(国産)、大豆(国産)、小麦(国産)、食塩

但馬産のほたるいか、但馬産大豆(コウリク育む農法)、但馬産小麦(コウリク舞認証)、神戸島の平釜塩「海はいのち」にっぽんの海塩を使用しています。
※とびうお魚醬は日本海のとびうお、国産大豆(兵庫・鳥取等)、兵庫県産小麦を使用しています。



ハタハタ 100ml / 864円 (税込)
甘えび 100ml / 1,080円 (税込)
香住ガニ 100ml / 1,188円 (税込)
ゲンゲ 100ml / 864円 (税込)
ノドグロ 100ml / 1,296円 (税込)

【原材料名】

各商品によって表記が異なります。

「麴の魚醬」は、日本海山陰沖で獲れた新鮮な魚介を、国産の平釜塩、兵庫県但馬産の大豆・小麦の醤油麹で発酵させた、天然醸造の新しい調味料です。化学調味料・保存料は一切加えていません。魚介はまるごと使用していて、香住ガニ・甘えび・ノドグロ・ハタハタ・ゲンゲの5種類をラインナップ。

ギフトセット

大徳醤油のめざすもの。それは、昔ながらの製法でつくる、安全でおいしい日本の調味料を皆様の食卓にお届けすること。
自然派趣向が高まる中、昔ながらの製法と厳選された素材で心を込めてつくる調味料セットは、どなたにも喜んでいただける贈り物ではないでしょうか。



国産有機醤油「機(とき)有るべし」900ml 3本セット



手作り醤油仕込み手作りキット

※その他にも様々なギフトセットをご用意しております。



ギフトセット



手作りキット

(淡口・濃口)
丸大豆醤油

国産の大豆、小麦を100%使用し、長崎県の平釜塩を加えて天然醸造でつくりました。素材の良さを引き出す醤油本来の味を追求した醤油です。「こいくち」と「うすくち」の2種類をご用意しております。



200ml / 408円(税込)
500ml / 635円(税込)
900ml / 907円(税込)
1800ml / 1,763円(税込)

※200mlは「こいくち」のみの販売 こいくち うすくち

【原材料名】

大豆(国産)、小麦(国産)、食塩

国産の大豆(兵庫、鳥取等)、兵庫県産の小麦、
神戸島の平釜塩「海はいのち につぼんの海塩」を使用しています。

機(とき)有るべし

有機という言葉葉を「機あるべし」と読む。「すべての命は、機無くしては、ありえない」、日本の有機は、そんな意味を込めてスタートしたと言います。
国産有機醤油「機有るべし」は天然醸造により、長き「機」をかけて醸し、最良の「機」に搾った極上の醤油。みなさまにその恵みをお届けします。



100ml / 367円(税込)
300ml / 734円(税込)
500ml / 1,050円(税込)
900ml / 1,633円(税込)



【原材料名】

有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩

北海道産の有機大豆、北海道産の有機小麦、
神戸島の平釜塩「海はいのち につぼんの海塩」を使用しています。

このとり醤油

兵庫県豊岡市ではコウノトリの野生復帰をシンボルにし、生物環境に配慮した農業が進んでいます。
豊岡市産の特別栽培大豆・小麦を使用し、伝統の醸造でじっくり時間をかけて発酵・熟成させた天然醸造のこいくち醤油です。



300ml / 524円(税込)
500ml / 734円(税込)
900ml / 1,108円(税込)
1800ml / 2,183円(税込)



【原材料名】

大豆(兵庫県豊岡市産)、小麦(兵庫県豊岡市産)、食塩

兵庫県豊岡市産の減農薬大豆・減農薬小麦、
神戸島の平釜塩「海はいのち につぼんの海塩」を使用しています。

再仕込醤油

できあがった丸大豆しょうゆにもう一度麹を仕込みじっくり熟成させた2度仕込の濃厚なお醤油。原料と時間を惜しまず微生物に委ねて生まれる洗練された味わいです。



200ml / 510円(税込)

【原材料名】

大豆(国産)、小麦(国産)、食塩

国産の大豆(兵庫、鳥取等)、兵庫県産の小麦、
神戸島の平釜塩「海はいのち につぼんの海塩」を使用しています。

宮崎ふぁーむの
にんにく醤油

有機の里・兵庫県丹波市市島町で農業や化学肥料を使わずに心をこめて育てられた宮崎さんの生にんにくを、兵庫県豊岡市産の大豆・小麦を使用したこのとり醤油にたっぷり漬け込みました。



180ml / 540円(税込)

【原材料名】

しょうゆ(大豆(兵庫県産)、小麦(兵庫県産)、食塩)、にんにく

兵庫県豊岡市産の大豆・小麦、神戸島の平釜塩「海はいのち につぼんの海塩」、
兵庫県丹波市産のにんにくを使用しています。

朝倉山椒醤油



山椒醤油 200ml / 1,200円(税込)
山椒砂糖醤油 200ml / 1,200円(税込)
山椒ほたるいか魚醤 200ml / 1,404円(税込)



【原材料名】

魚醤(ほたるいか(兵庫県産)、大豆(兵庫県産)、
小麦(兵庫県産)、食塩(国内製造)、山椒(兵庫県産)
各商品によって表記が異なります。

兵庫県養父市特産の朝倉山椒を原材料に生み出された天然醸造の山椒醤油。朝倉山椒のフルーティーでフレッシュな味わいと、天然醸造の深みのある味わいがこれまでになかった絶妙なバランス。いつもと違う醤油がわりに、素材の味わいを引き出すソースとして、家庭料理からプロの高級料理店まで、新しい表現としての「味わい」を提供する大徳醤油の山椒醤油シリーズ。

有機だし醤油

希少な国産有機大豆・小麦を使用し、杉蔵に住み着く酵母や微生物により長期熟成させた有機醤油をベースに、枕崎のかつお節を加え、香り豊かなだし醤油に仕上げました。



200ml / 734円(税込)



【原材料名】

有機しょうゆ(有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩)、
有機醸造調味料、有機砂糖、かつお削りぶし

国産有機醤油「機有るべし」(北海道産有機大豆、北海道産有機小麦、長崎県の平釜塩「海はいのち につぼんの海塩」)、有機米発酵調味料、ブラジル産有機砂糖、
枕崎産のかつお節を使用しています。

有機ゆずポン酢

希少な国産有機大豆・小麦を使用し、杉蔵に住み着く酵母や微生物により長期熟成させた有機醤油をベースに、徳島県産の有機ゆずを加えまろやかに仕上げました。



200ml / 734円(税込)



【原材料名】

有機しょうゆ(有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩)、
有機米酢、有機ゆず果汁、有機醸造調味料、有機砂糖、
かつお削りぶし、食塩

国産有機醤油「機有るべし」(北海道産有機大豆、北海道産有機小麦)、
福井の有機純米酢「老梅」、徳島県産有機ゆず果汁、有機米発酵調味料、
ブラジル産有機砂糖、枕崎産のかつお節、神戸島の平釜塩「海はいのち につぼんの海塩」を使用しています。

ゆずポン酢

丸大豆しょうゆに国産のゆず果汁、米酢など、こだわりの原料でつくりました。口当たりよくさわやかな香りと、素材なうまみのゆずぽん酢です。



200ml / 510円(税込)
500ml / 907円(税込)

【原材料名】

しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、純米酢、ゆず果汁、
本みりん、甜菜糖、かつお削りぶし、食塩

国産丸大豆醤油、福井の純米酢「老梅」、兵庫県産のゆず果汁、三河の3年熟成本味酢「相生桜」、北海道の甜菜糖、枕崎産のかつお節、神戸島の平釜塩「海はいのち につぼんの海塩」を使用しています。