

岡本醤油醸造場

今では大変貴重な杉の木桶を **70** 年以上も使いつづけている蔵。醤油の味の決め手となる麴菌・酵母菌はこの伝統の杉桶に住み付き、岡本醤油独特の醤油が醸しだされます。原料にもこだわり、安全で美味しい醤油造りをされている蔵元さんです。

大崎上島初上陸 岡本醤油さんに行くのに竹原よりフェリーに乗って大崎へ・・・

