

早川しょうゆ.みそ株式會社

南九州独特の甘口醤油は、ただ「甘い」だけではありません。豊かな香り、塩味との絶妙なバランス、そして口の中に広がるまろやかな余韻。この風味は、古くから地元の食文化と共にあり、九州の家庭料理や郷土料理に欠かせない"味の土台"となってきました。
「早川しょうゆ」は、その甘口文化を守り継ぐ老舗として、職人の技と発酵の力で丁寧に仕込んだ醤油を今も作り続けています。刺身や卵かけごはんなどのシンプルな用途はもちろん、煮物・照り焼き・南蛮漬けといった本格料理にも深い味わいを加えます。
本カタログでは、早川しょうゆをベースにした「九州らしさを届ける料理」を、家庭にも業務用にも展開しやすいレシピとしてご紹介します。
ひと手間で、どこか懐かしく、でも新しい。
そんな一皿を、早川の醤油と共にご提案いたします。



九州レシピ……❶

南蛮酢チキン南蛮

酢の輪郭を和らげてくれるのが「九州の甘口醤油」。タルタルソースと調和する、奥行きのある一体感。早川しょうゆみその醤油は、火入れしても香りが立ち、南蛮酢にとって理想的な一本です。。

宮崎名物・チキン南蛮は、ただの揚げ鶏にあらず。じゅわりと肉汁があふれるもも肉に、南蛮酢と甘口タルタルが絶妙に絡む。この味の核となるのが「甘口醤油」。早川しょうゆみその醤油は、酢の酸味をやさしく包み、コクと照りを加えてくれる。ごはんが止まらない、甘酸っぱい旨みの余韻。プロの現場では「味が決まるまでが早い」と評判。九州の感性と技が詰まったチキン南蛮を再現するなら、この一本が鍵になる。



【南蛮酢の材料】（3〜4人分）
甘口あさつゆ醤油…大さじ4
米酢（または穀物酢）…大さじ3
砂糖…大さじ3〜4（お好みで調整）
みりん…大さじ2
水…大さじ2
だし昆布（あれば）…5cm角程度（省略可）

【南蛮酢の作り方】
小鍋または小さめのソースパンを用意する。だし昆布を使用する場合は、あらかじめ水（分量外）に10分以上浸しておく。甘口醤油、酢、砂糖、みりん、水（昆布があれば）すべての材料を鍋に入れ、中火にかける。焦げないよう軽く混ぜながら、鍋肌がふつふつしてきたら火を止める（※完全に沸騰させないのがポイント）。昆布はこの段階で取り出して0K。常温で冷ました後、保存容器に移す。冷蔵保存で3〜5日程度保存可能。

【レシピのアレンジ】
酸味の調整：お子様向けやタルタルソースとの相性重視なら、酢を大さじ2に減らしても美味。
香味追加：にんにくスライスや、レモン果汁を少し加えると、さらに香り高い南蛮酢に。
冷製料理：冷しゃぶや唐揚げのタレ、冷奴のソースとしても応用可能。

九州レシピ……❷

九州スペアリブ

骨付き肉の旨みと脂は、醤油の質で〝品〟に変わります。甘口醤油が主役の煮汁は、煮詰めても塩辛くならず、香りも立つ。子供からのリクエストが絶えない定番レシピ。圧力鍋任せでも、味の記憶に残る一皿になります。

角煮における醤油の役割は、脂を〝香り〟と〝艶〟に変えること。九州の甘口醤油は、煮込むほどに豚の旨みと調和し、ほろりと崩れる食感に深みを添える。早川の醤油は塩辛さの中にやわらかな甘みがあり、少ない調味料でも味が決まるのが特長。地元では隠し味に芋焼酎を一滴加えるのが粋。臭みを抑え、甘みに奥行きを与える。和食の定番に、九州らしい個性をまとわせたいなら、この醤油が静かに力を発揮します。



【材料】（2〜3人分）
スペアリブ…600g
塩・黒胡椒…各少々
調味液　酒　大さじ3　味醂　大さじ3
砂糖　大さじ1　濃口醤油　大さじ3
おろしにんにく・生姜　各小さじ1
水　200cc

【南蛮酢の作り方】
下ごしらえとしてスペアリブはキッチンペーパーで水気をしっかりと拭き取り、全体に塩・胡椒を軽く振る。圧力鍋を中火で熱し、スペアリブを入れて表面にしっかりと焼き色をつける。香ばしさが仕上がりのコクになる。調味液をすべて加え、蓋をして圧力をかける。加圧状態で20分煮込み、火を止めて自然放置。圧が抜けたら蓋を開け、好みで煮詰めて照りを出す。

【レシピのアレンジ】
甘口の深み　「早川しょうゆみその醤油」は塩味に尖りがなく、みりんや砂糖との相性が抜群。豚肉の脂と調和し、コクのある甘辛だれに。
火入れで差がつく　表面にしっかり焼き色をつけてから煮ることで、味の入りが格段に良くなります。圧力鍋で時短でも、仕上がりは本格派。
アレンジ提案　粗挽き黒胡椒を仕上げに振ればビールのつまみに。八角やシナモンで中華風にも。だれでもリピートしたくなる定番に。

九州レシピ……❸

都城おでん

豚なんこつのだしと合わさることで、甘さと旨みのバランスが絶妙。早川の醤油は、香りが立ちすぎず、素材の味を邪魔しない。まさに、地元のおでんを支える一本だと思います。

鰹と昆布、そして鶏ガラの三つの出汁が融合する「都城おでん」は、南九州ならではの文化の味。具材はおやし、豚なんこつ、キャベツ巻きなど変化に富み、それぞれが持つ脂や甘さを受け止めるには、芯のある醤油が欠かせない。早川の甘口醤油は、出汁に深さを与えつつ、素材の邪魔をしない絶妙な塩梅。煮込むほどに角が取れ、まろやかな旨みがにじみ出る。店の看板料理に、郷土の風土、を添えたい時、選びたい一本。



【材料・下ごしらえ】（4～6人分）

豚なんこつ　水洗いし、圧力鍋で下茹でする（臭み抜き）―**大根**（厚切り）米のとぎ汁で下茹でし、一度ゆで汁を捨てる。―**ゆで卵**　殻をむいておく―**じゃがいも**　皮をむき、下茹で（煮崩れ防止）―**こんにゃく**　下茹でまたは塩揉みして臭み抜き―**練り物**（**竹輪・厚揚げ・さつま揚げ等**）熱湯で湯通しして余分な油を取る―**巾着**（**油揚げに豆苗、もやし、もちを詰める**）つまようじで口をとじる

水　…1600ml（昆布を1枚入れておく）

調味液

酒…大さじ2　みりん…大さじ2

淡口醤油…大さじ2　和風だし…大さじ6

砂糖…大さじ2

生姜（薄切り）…1片

【作り方】

豚なんこつの下処理は水洗いした豚なんこつを圧力鍋に入れ、たっぷりの水と薄切り生姜を加えて加圧20分。柔らかく煮たら、余分な脂を取り除く。大根は米のとぎ汁で下茹でし、白濁した煮汁は一度捨てる。じゃがいも、こんにゃく、練り物、巾着も個別に下茹でして臭みや油を抜いておく。鍋に水1600mlと昆布を入れ、中火で温める。沸騰直前で昆布を取り出し、調味液を加える。香り付けに生姜も加える。

まずは豚なんこつを鍋に戻し、10～15分ほど煮込む。次に他の具材を加え、弱火～中火でじっくりと煮含める。味を見ながら調味料を微調整。一度冷ますことで、具材に出汁がしっかり染みる。再加熱して提供。

早川しょうゆ.みそ株式會社

九州レシピ……4

照り焼き

九州の照り焼きは、〝甘み〟に迷いがない。その分、醤油の選び方で料理の質が決まります。早川の醤油は、ただ甘いだけでなく「香りの輪郭」がある。照り焼きに使うと、火を通しても旨みが残り、皿に出した瞬間の香りが違います。

「照り焼き」はシンプルゆえ、素材の味と調味料の質がすべて。鶏肉に甘口醤油と生姜・にんにく。これだけで驚くほど奥深い一皿になるのは、九州醤油ならではの持ち味。火を入れた瞬間に立ち上がる芳ばしい香りと、照りの美しさが食欲を誘う。早川の醤油は焦げ付きにくく、煮詰めた時に自然なとろみと艶を生む。手間をかけず、香りと味で勝負したい現場に最適。ワンプレートでも主役を張れる味になる。



【材料】（2〜3人分）
鶏もも肉　1枚（約300g）
塩・黒胡椒　各少々（下味用）
片栗粉　適量（表面にまぶす）
サラダ油　適量（焼き用）
照り焼き調味たれ（甘口）
酒…大さじ2　みりん…大さじ2
濃口醤油…大さじ3　砂糖…大さじ1
おろし生姜…小さじ1
おろしにんにく…小さじ1/2

【作り方】
下ごしらえとして鶏もも肉は筋を切って厚みを均一にし、塩・胡椒で下味をつける。全体に薄く小麦粉をまぶす。
フライパンに油を熱し、鶏肉を皮目から中火で焼く。しっかり焼き色がついたら裏返し、蓋をして弱火で蒸し焼きに。中まで火が通ったら余分な脂を拭き取る。照り焼きの調味たれを加え、中火で煮詰めながら鶏肉にからめる。とろみが出て全体に照りがつけば完成。好みでカットして盛り付ける。

【レシピのアレンジ】
漬け込まず、調理工程で味をのせる
鶏の皮目の香ばしさとたれの旨みが混ざり合い、食感も食欲も引き立つ。作り置きやお弁当にも好相性。
アレンジ可能
たれに柚子胡椒や黒酢、白ごまなどを加え、店舗独自のアレンジがしやすいのも魅力。

九州レシピ……⑤

肉じゃが

甘口がベースの肉じゃがは、仕込みの段階で味が決まる。だからこそ醤油の選定が重要なんです。早川の醤油は火を入れても香りが丸く、煮崩れたじゃがいもにも上品に残ります。店の〝ほっとする副菜〟として、お客様の記憶に残る味になりました。

肉じゃがは家庭の定番であり、味つけで個性が出る料理。九州では、甘口醤油で煮込むことで、砂糖にはない自然な甘さとコクを引き出す。早川の醤油は香りが高く、煮崩れを防ぎながら素材の旨みを包み込む。子どもの頃に食べたような〝懐かしい味〟が、記憶を呼び起こす。ルーツを九州に持つ人なら、ふと涙腺がゆるむ一皿かもしれない。飲食店の副菜にも、定番化を狙える一品。。



【材料】（2～3人分）
牛肉（切り落とし） 150g
じゃがいも 2個（ひと口大に切り水にさらす）
にんじん 1本（乱切り）
玉ねぎ 1個（くし形切り）
調味液 酒…大さじ3 みりん…大さじ1
砂糖…大さじ4～5（甘めが基本）
濃口醤油…大さじ2
淡口醤油…大さじ2
水…2カップ（約400ml）

【作り方】
鍋に油（分量外）を熱し、牛肉を炒める。肉の色が変わってきたら玉ねぎ・にんじんを加え、さらに炒める。続いて水を切ったじゃがいもを加え、全体に油がなじむまで炒め合わせる。調味液の材料を加え、中火でひと煮立ちさせる。アクを丁寧に取り、落とし蓋をして弱めの中火で15～20分ほど煮込む。じゃがいもが柔らかくなり、煮汁が程よく減ったら火を止める。そのまま少し置くことで味が染み込む。

【料理のポイント】
〝九州らしさ〟は甘さと醤油の重ね方にあり
砂糖とみりんの甘さに、早川しょうゆみその濃口&淡口醤油を重ねて使うのが地元流。コクと切れ味のバランスが絶妙。
一晩寝かせても美味しい
翌日には煮汁がしっかり染み、ほぐした牛肉とじゃがいもが最高のお惣菜に。定食・弁当対応にも◎。

九州レシピ……6

甘くち煮染め

九州の煮しめは「目にやさしく、舌に深い」。醤油の甘さが野菜の香りを引き立ててくれるので、塩を立てすぎる必要がないんです。早川さんの甘口醤油は、特に〝香りが飛ばない〟のが強み。食材の個性を崩さずに、味の一体感を出せる一本です。

「目に優しく、舌に沁みる」料理。見た目の美しさとやさしい味が同居してこそ、丁寧な一品と呼ばれる。甘口の醤油を使えば、野菜の色味を残しつつ味がまとまり、精進料理にも、正月の一品にも使える。早川の醤油は、甘さの中に芯のある塩味があり、調味料が少なくても全体に丸みをもたらす。出汁の香りと合わさった時の包容力は、他の追随を許さない。素材本来の良さを引き出す〝縁の下の力持ち〟だ。



【材料】（2～3人分）

ごぼう　1本
（※皮をこそげて斜め切り、水にさらす）
人参　1本（乱切り）
里芋　中4個（皮をむいて下茹で）
椎茸　生4枚（軸を取り半分に切る）
こんにゃく　1枚（ちぎって湯通し）
厚揚げ　1枚（油抜きして一口大）
結び昆布（乾物）　5～6本（戻しておく）
調味液
　水＋和風だし…500ml（大さじ2）
　酒…大さじ2
　みりん…大さじ2
　砂糖…大さじ2～3（お好みで調整）
　濃口醤油…大さじ3
　淡口醤油…大さじ1

【南蛮酢の作り方】

すべての野菜・こんにゃく・厚揚げを下処理し、色移りしやすいもの（ごぼう、こんにゃくなど）は個別に湯通ししておく。
鍋に調味液を入れて火にかける。ごぼう・人参・こんにゃくなど火の通りにくい具材から順に加え、弱火～中火でじっくり煮る。
全体が柔らかくなったら、甘口醤油と淡口醤油を加え、さらに10～15分煮る。落とし蓋があると味がしっかり染みやすい。一度火を止めて冷ますことで、具材にだしと甘みが染み込む。提供時に再加熱して器に盛る。

九州レシピ……⑦

宮崎の卵焼き

甘い卵焼きは〝子ども向け〟と思われがちですが、大人こそこの味が染み渡ります。卵と砂糖だけではぼやけてしまうところに、淡口醤油がきちんと味を締めてくれる。宮崎らしさをさりげなく伝えたい時、こんな副菜が一番伝わります。

九州の卵焼きははっきりと「甘い」。でも、その甘さが食べ飽きないのは、醤油のコクが隠れているから。早川の甘口醤油は、出汁を入れずとも味に奥行きが出せ、焼き目の香ばしさとも好相性。食べる人が笑顔になる〝やさしい甘さ〟が、弁当にも朝食にもぴったり。副菜でありながら印象に残る一品は、仕込みの手間をかけずに差がつく。家庭料理を一段上の味に引き上げる、この一本をぜひ常備調味料に。



【材料】（1~2人分）
卵…3個　砂糖…大さじ1
酒…大さじ1　塩…少々
淡口醤油…小さじ1

【作り方】
ボウルに卵を割り入れ、砂糖、酒、塩、淡口醤油を加える。菜箸で白身を切るようにして、泡立てずに優しく混ぜる。
卵焼き器を中火で熱し、うすく油を引く。卵液を数回に分けて流し入れ、奥から手前に巻いていく。焼くたびに油をなじませることで、表面がなめらかに仕上がる。
巻き終わったら巻きすで包み、形を整える。粗熱が取れたら好みの厚さに切り分けて器に盛る。

【料理のポイント】
甘さと旨みの重なり
宮崎の卵焼きは〝はっきり甘い〟が、そこに淡口醤油の旨みをほんの少し重ねることで、あとを引く味に。早川しょうゆみその淡口醤油は、卵の色を濁さず、味の輪郭をきれいに残します。
食卓の万能おかず
どの場面でも喜ばれる味。冷めてもやわらかく、香りも保ちやすいのがこのレシピの魅力。

九州レシピ……8

宮崎うどん

「最後にスープまで飲み干してくれるか」を大切にしています。宮崎のうどんは、強く主張しないけれど、口に残る香りがある。その鍵は出汁と醤油のバランスです。早川さんの和風だしと淡口醤油を使うと、塩を立てずに自然な旨みが出せる。厨房で迷わない、安心の組み合わせですね。

宮崎のうどんには、どこか人のやさしさのような味がある。透き通るような淡い色のスープに、ふわりと香る甘口の醤油。主張しすぎない出汁は、どんな疲れた日にも静かに寄り添ってくれる。讃岐のようにコシを楽しむのではなく、ここでは「ほぐれる麺」と「やさしい出汁」が日常の中心にある。

飲んだ後や締めの一杯として注文されることが少なくない。宴の最後に静かに供され、体も心もゆるやかに満たしてくれる一杯だ。



【スープ材料】（4人分）
市販のゆでうどん（冷凍うどん） 4玉
青ねぎ（小口切り） 適量
かまぼこ・ちくわ 各適量（薄切り）
油揚げ（好みで） 軽く湯通しして細切り
うどんつゆ（4人分）
水… 1,200ml（約6カップ）
和風だし… 大さじ5
淡口醤油 … 大さじ2～2.5（好みで調整）
みりん … 大さじ1

【作り方】
鍋に水を沸かし、沸騰直前で和風だし、淡口醤油、みりんを加え、中火～弱火で香りを飛ばさないように温める。
別鍋でうどんをさっと茹でて温め、湯を切って器に盛る。冷凍うどんの場合は表記通りに加熱。うどんに熱々のつゆを注ぎ、青ねぎ・ちくわ・かまぼこなどをのせて完成。好みで柚子皮、七味を添えても◎。

【料理のポイント】
甘さと旨みの重なり
宮崎の卵焼きは〝はっきり甘い〟が、そこに淡口醤油の旨みをほんの少し重ねることで、あとを引く味に。早川しょうゆみその淡口醤油は、卵の色を濁さず、味の輪郭をきれいに残します。

食卓の万能おかず
どの場面でも喜ばれる味。冷めてもやわらかく、香りも保ちやすいのがこのレシピの魅力。