

国内生産量の7%！希少な原木栽培椎茸を使用

新潟・弥彦が誇るブランド椎茸「やひこ太郎」の芳醇な味わいを詰め込んだ

『伊彌彦醤油 だし醤油』

7月1日より販売開始

株式会社伊彌彦（本社：新潟県西蒲原郡弥彦村、代表取締役：竹野勝行）は、弥彦産にこだわった丸大豆醤油「伊彌彦醤油」から新シリーズとなる至極のだし醤油『伊彌彦醤油 だし醤油』を、2025年7月1日（火）より販売します。本商品は、国内生産量の約7%と言われる原木栽培椎茸の中で、弥彦村が誇る肉厚特選椎茸「やひこ太郎」をふんだんに使用して仕立てた特別なだし醤油です。深い旨味とまろやかな風味が料理をさらに引き立てるので、本格的な和食が簡単に出来上がります。

URL: <https://iyahiko-shoyu.iyahiko.jp/>

『伊彌彦醤油 だし醤油』とは

『伊彌彦醤油 だし醤油』は、弥彦の大地が育んだ素材の力を最大限に活かしただし醤油です。弥彦産の大豆と小麦のみを使い丁寧に醸造された「伊彌彦醤油」に、大変希少な原木栽培椎茸「やひこ太郎」の芳醇な出汁を合わせました。

【伊彌彦醤油について】

原材料にこだわっており、新潟県で初めて(※)、一つの自治体（弥彦村）内で生産された大豆と小麦を100%使用した丸大豆醤油です。全体の3~4%と言われる希少な国産丸大豆の中でもさらに弥彦村で栽培している大豆と小麦のみを使用し、素材を活かした製法でつくりあげています。丸大豆由来のまろやかな風味と旨みが特徴です。

※2024年9月、当社調べ。一つの自治体内で生産された大豆と小麦のみを使用して20000L以上製造された醤油として。



【やひこ太郎について】

冬山から吹く風により清らかな空気漂う弥彦の地、真白く雪に覆われた広い越後平野に建つハウス内で一本一本静かに大切に育てられているのが、特別原木栽培、弥彦産肉厚特選椎茸「やひこ太郎」です。原木栽培はしいたけの栽培方法の中でも国内生産量のわずか7%※と大変珍しく、豊かなうま味と深い香りが特徴で、触感は陸アワビと言われるくらい歯ごたえがあります。

※参考：農林水産省「令和7年度特用林産物生産統計調査」



【おすすめレシピ】

素材の旨味と香りを引き出した万能調味料なので様々な料理に合います。これ1本で本格派の和食が出来上がるので、毎日の料理を簡単・時短でさらに美味しく仕上げることができます。



株式会社伊彌彦について

株式会社伊彌彦は農業従事者の人的・設備的リソース最適化、販路拡大、弥彦村農産物のブランド化を目的に、3つの農業法人の出資により設立した会社です。

【会社概要】

社名 : 株式会社伊彌彦
本社所在地 : 新潟県西蒲原郡弥彦村大字井田 1552 番地
設立 : 令和元年 7 月 26 日
出資社 : (農) サンファーム大戸、(農) アグリさくら、(農) 第四生産組合
代表取締役 : 竹野 勝行
事業内容 : 弥彦産農産物の卸売及び商品開発など。
伊彌彦醤油 HP : <https://iyahiko-shoyu.iyahiko.jp/>