

# 御藏(級)有機黑豆壺底油露/膏

Organic Premium Black Bean Sauce ( Light / Thick )

味榮『阿炎師』從黑豆品種嚴格篩選、浸泡蒸煮，下麴菌製麴，清洗拌鹽，加上粗鹽封缸與**陶甕日曝蔭製360天**；所蘊含的營養與精華，轉化成一滴一滴壺底豆醬原汁。

對於『黑豆壺底蔭油』的堅持與古法釀造技術經驗，秉持著陶甕釀造精神以及順應有機市場需求，配合台灣中部的充足陽光和純淨水質，採用真材實料**有機原料、使用三十年老陶甕，日曝發酵一年以上**。

因為只選用【一年】以上且只能釀出數量極少及最濃醇也最甘美的黑豆壺底蔭油極品，而造就了今日限量的人間美味有機黑豆壺底蔭油 - **御藏**。

味榮  
SINCE 1945

SauceCo.



全素 | Vegetarian  
Net Weight : 420ml

# 蔭油

黑豆

国産の伝統工法



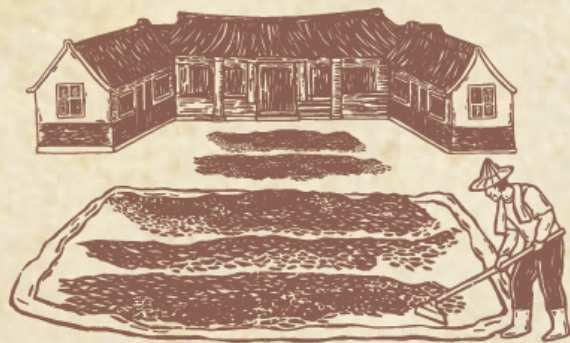
Step.1

種豆&採豆



Step.2

晒豆



味榮  
SINCE 1945

SauceCo.

Step.6

下缸



Step.5

洗麩



Step.4

製麩



Step.3

蒸豆



Step.7

壓榨



Step.8

調煮



Step.9

充填



御藏級有機黑豆壺底油露



御藏級有機黑豆壺底油露

醬油美味的關鍵源自「竹節麩盤こうじぶた」,更是味榮傳承古法釀造的堅持。