

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

④5

## 金笛木桶バウム

(笛木醤油株式会社)



寛政元年創業、二百余年の伝統を受け継ぐ醤油メーカーが、バウムクーヘンの製造を始めた。和菓子の隠し味として醤油を使うことはあるが、洋菓子に使うのは斬新的だ。醤油の国内消費量が年々減少している中で、新たな試みであった。

木桶仕込みの醤油の原料は、厳選した丸大豆と埼玉県産の小麦、天日塩のみ。大きな杉の木桶の中で2年間も発酵・熟成させる。焦ることなく時間をかけてつくる醤油だからこそ、自然な状態で微生物が働き、芳醇な香りとまろやかな味が生まれる。

とは言え、醤油はあくまでも隠し味。薄褐色の木桶バウムを口にすると、地元川島町・鈴木農場の新鮮な卵をベースにした濃厚な味わいが口一杯に広がる。ふんわり感じる醤油の香りと旨味が絶妙なバランスで配合されている。

ラインナップには、しょうゆ、プレーンのほか、季節に合わせて甘酒、いちご、狭山茶、米粉、いもなどが並ぶ。醤油とバウムクーヘンの製造工程は、川島町の「金笛しょうゆパーク」で見学できる。



つなぐ伝統 つくる革新  
笛木醤油株式会社  
FUEKI SHOYU BREWING CO.LTD

### ■ 笛木醤油株式会社

寛政元 (1789) 年 創業  
昭和 48 (1973) 年 現在の笛木醤油株式会社に組織変更  
令和元 (2019) 年 「金笛しょうゆパーク」開業  
令和 2 (2020) 年 「金笛木桶バウム」製造販売開始  
十二代目当主・代表取締役社長 笛木吉五郎  
本社・金笛しょうゆパーク 〒350-0152 比企郡川島町上伊草 660  
URL: <https://kinbue.jp/>  
(武蔵野銀行川越支店取引先)