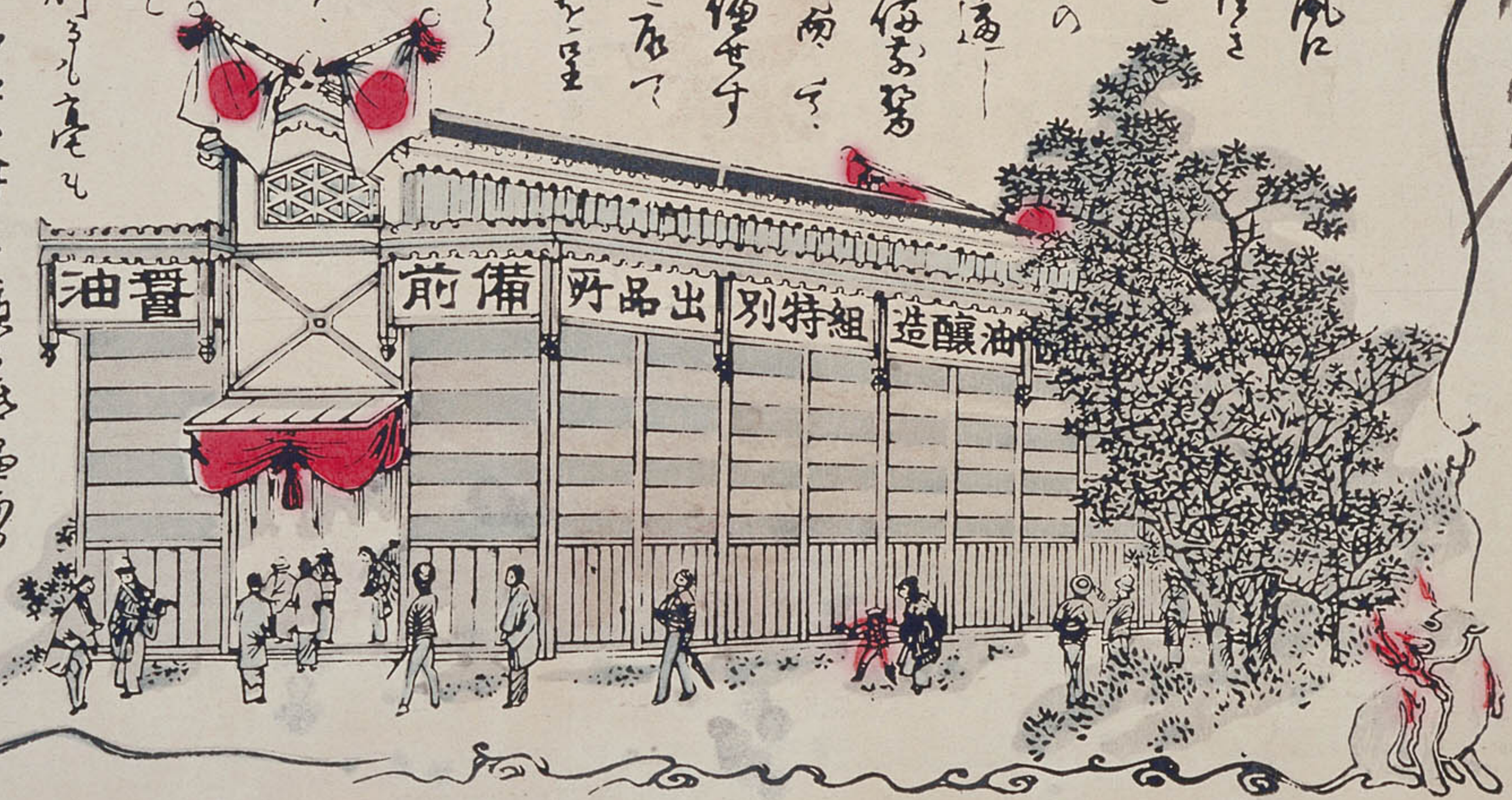


由所産子所名を

備前醤油醸造組は凡そ
原料の格擇に意を注ぎ
深く醸造し方注し心を
砕き之を加ふる地方の
氣候自然の其醸造に適し
一種特有の製法を得得る
油の甘み多しと雖も久し
其色深きと失せしは清く
之を用ひて扱を煮之を
揚ぐ瀦るも甚く濁色を呈
せし其味と香味を自明
其中の存する味の佳あり
其氣味も亦質精なり
量に精り比合せし其味
以て製法の名を以て行は
る故の愁なく其價格の
廉化不能なるを以て備
前醤油の世に存する
き山皇所所ありとせん

備前醤油醸造組



備前醤油醸造組広告 付・紀年祭聯合地名所概略 文庫10-8028-9

