



料理をおいしくする特別な醤油皿ができました。

醤油にはそれぞれ料理との相性があります。ワインがそうであるように、醤油も料理に合わせて使い分けたい。料理をもっとおいしく味わうことができるんです。“醤油の使い分け”を、当たり前にしたい。そんな想いから生まれた活動が「醬3（ショウスリー）」です。醬3が開発したオリジナル三口醤油皿は、醤油の味の違いだけでなく、醤油の色や香りの違いまで楽しむことができます。醤油を適量つけやすく、かつ食卓での使いやすさ、スタッキングしやすさまで追求した、これまでにない醤油皿です。

マクアケで三口醤油皿を“応援購入”できます。

10月1日「醤油の日」から、Makuake（マクアケ）にてクラウドファンディングを実施します。三口醤油皿だけでなく、利き醤油セットやオンライン蔵見学など、様々な応援リターンをご用意しています。醤油が合わない料理は、実はほとんどありません。お寿司に。お刺身に。餃子に。とんかつに。パニラアイスに。三口醤油皿で、醤油と料理のマリアージュをどうぞお楽しみください。

マクアケページ URL (10月1日から公開) : <https://www.makuake.com/project/shoyu3/>

マクアケページ
QRコード

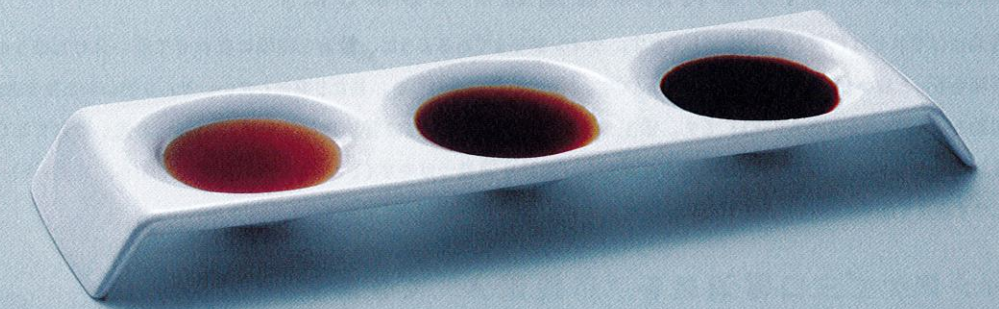


(10月1日から公開)

醤油皿を三口に。

醬3

Shō Three



10月1日「醤油の日」から  Makuake にて
クラウドファンディング開始 (11月20日まで)