

西螺醬油

西螺鎮因出產品質優良美味可口的醬油（豆油）而馳名，所以，凡是在談話中，提到西螺兩字時，大家都會自然而然的，想起西螺的醬油來，或是逢經西螺時，便會自然地帶幾瓶回來嚐嚐。為什麼此地的醬油比別處的好呢？主要的原因是，製造技術優良，採用純豆原料，聽說從前是用黃豆，現在改用黑豆，另一理由是因為該地水質純良，所以釀造出來的醬油，勝過別處所做的。

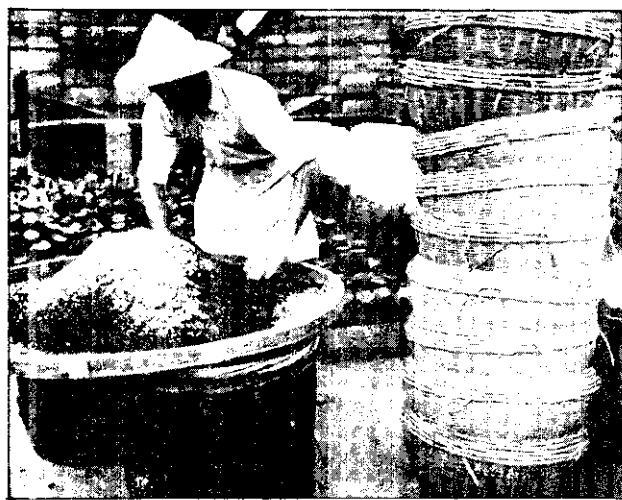
西螺鎮上，比較大的醬油店，歷史悠久，均是歷代經營此業的。至於製造醬油的工廠，除了應用新式方法將製品消毒以外，一切製造過程，完全依照古法，這也許是保存風味的原由。



• 熟煮內鍋入放，豆黑料頭將是，步初的油醬造製



• 酵醱天磚在置放，缸瓷的豉豆着滿裝



• 鹽加要需，時內缸入放此豆，味鹹合配為



包裝完畢的醬油，準備送往各地代銷人及主顧們。



鎮好的醬油，從大缸裏倒出來，裝入小瓶中，大的廠家，每天出產量，達一百打以上。