〔和漢三才圖會百造釀五〕末醬

醬和名比之保　豆醢也、今造法大豆一斗炒麤磨去皮、精麥一斗、一夜浸水、豆麥混合盦麴子サセ、別用鹽二升六合水一斗、一沸去渣冷定、和豆麥盛桶、每日向陽攪至十餘日、密封二十日而成、俗謂比之保末醬、

〔延喜式三十大膳三〕正月修眞言法料、鹽七斗二升八合、醬四斗一升七合、並未醬漬及荏裏料　滓醬四斗六升、醬滓二斗八升、○略中

安祥寺試年分度者證師六人菜料、醬一升、醬滓四升、滓醬四升、和布三連、鹽三升、使料滓醬二升、醬滓二升、和布二連、荒布一束、鹽一升、○略中

仁王經齋會供養料

醬三合、生菜料三勺、薄餅料三勺、好物料四勺、茹菜料二勺、海菜料一勺、漬菜料一合二勺、汁物料二勺、羹料一勺、索餅料二勺、麁醬九合二勺五撮、好物料四合、熬菁料五勺、茹菜料三勺、海菜三合五勺、漬菜料三勺五撮、薄餅料二勺、汁物料四勺、○中略

造年料醬料、酒米卅斛、申官請用、○略中

造雜物法○略中

供御醬料、大豆三石、米一斗五升、糯料米四升三合三勺二撮、小麥酒各一斗五升、鹽一石五斗得一石五斗、用薪三百斤、但雜給料除糯米、添醬料、醬滓一石、鹽三斗五升、得六斗五升、用薪六十斤、

〔延喜式二十三民部〕交易雜物

近江國（中略）醬大豆廿石、油二石、樽二合、隔三年進醬大豆十石、○中略　丹波國（中略）隔三年進醬大豆五石○中略　但馬國（中略）醬大豆廿六石、隔三年進醬大豆五石、

因幡國（中略）醬大豆廿六石、隔三年進醬大豆五石、○下略

〔東大寺正倉院文書二十九〕但馬國天平九年正稅帳

醬伍升壹合陸勺供養料

鹽肆斗捌合壹勺○略中