味匠 柚子醤油

商品説明

柚子果汁を贅沢に使用して、生揚げ醤油と醸造酢でバランスよくブレンドし、鰹だし等で風味よくおいしく仕上げたぽん酢醤油です。柚子の豊かな風味と鰹だしの旨味が料理の味を広げ引き立てます。

原材料名

醤油（福岡県製造）、柚子果汁、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、発酵調味料、食塩、かつお節濃縮だし、たん白加水分解物、デキストリン／アルコール、調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料、甘味料（甘草）、増粘剤（キサンタン）、（一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む）

容量バリエーション

360ml 瓶

1.8L PET

用途：鍋物はもちろん、かつおのたたき、魚料理、焼き肉、餃子のタレ、冷や奴、湯豆腐など幅広くご使用いただけます。また、ノンオイルドレッシングとしてサラダにもご使用いただけます。

掲載内容は2026年10月12日現在の内容です。仕様・価格は予告なく変更する場合がございます。

マルボシ酢株式会社 福岡県田川郡川崎町田原 2425