# **劉 マルボシ酢** 商品カタログ

# 味匠 かぼす醤油

#### 商品説明

かぼす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 。かぼす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。

## 容量バリエーション





## 原材料名

醤油(福岡県製造)、かぼす果汁、 糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、 醸造酢、発酵調味料、かつお節濃縮 だし、食塩、かつおエキス、複合調 味料(たん白加水分解物、デキスト リン、食塩)/アルコール、調味料 (アミノ酸等)、甘味料(甘草)、 酸味料、(一部に小麦・大豆・ゼラ チンを含む)

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。