

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ぼん酢醤油です。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



360ml 瓶



1.8L PET

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。