



Saganosho-an

化学調味料・保存料 不使用
塩辛さを抑えた、
天然醸造の濃厚さいしこみ醤油

嵯峨野匠庵 天然醸造刺身醤油 150ml

こだわり ① 国内産大豆・国内産小麦 使用

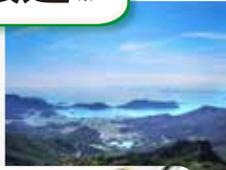


安心してお召し上がりいただける、
国内産の大豆と小麦粉を使用しています。

醤油どころ、小豆島で造っています

こだわり ② 桶仕込の天然醸造*

搾り出た醤油に麴を入れて再び発酵熟成させた、天然醸造の再仕込み醤油。濃厚な旨みと塩辛さを抑えたまろやかな味わい。



※天然醸造

- 1.「本醸造」の製法によって作られている
- 2.酵素の添加など、「醸造の促進」を行っていない
- 3.「食品添加物」を使用していない



天然醸造刺身醤油

やっぱりおすすめは海鮮!



創業(大正9年) 当時から仕込み続けている杉の木桶を用いた天然醸造醤油。現在では120本余の木桶で諸味をじっくり熟成させることにより、風味豊かな醤油を育てています

製造所「正金醤油」

商品CD	62501	原材料	大豆(国産)、小麦、食塩		
内容量	150ml		アレルギー	小麦・大豆	
賞味期間	2年				
小売価格	410円(税抜)				
商品サイズ	幅53×奥行53×高さ153(mm)	栄養成分表示 (100ml 当たり)	エネルギー	115kcal	
商品重量	285g		たんぱく質	12.9g	
ケース入数	12		脂質	0.0g	
JAN	4533548008048		炭水化物	15.9g	
			食塩相当量	14.0g	

この表示値は、目安です。