



Saganosho-an

杉桶仕込み

1年間以上発酵、熟成された

天然醸造醤油

# 嵯峨野匠庵 天然醸造醤油 【こいくち】 500ml

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



天然醸造醤油

素材の味を引き立てます

こだわり② **杉桶仕込の天然醸造\***

醸造に適しているといわれる杉桶で一年間以上発酵・熟成させました。

※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



製造所「正金醤油」

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



|       |                    |                       |              |         |
|-------|--------------------|-----------------------|--------------|---------|
| 商品CD  | 62500              | 原材料                   | 大豆（国産）、小麦、食塩 |         |
| 内容量   | 500ml              |                       |              |         |
| 賞味期間  | 2年                 | アレルゲン                 | 小麦・大豆        |         |
| 小売価格  | 620円（税抜）           |                       |              |         |
| 商品サイズ | 幅65×奥行65×高さ215(mm) | 栄養成分表示<br>(100ml 当たり) | エネルギー        | 81 kcal |
| 商品重量  | 860g               |                       | たんぱく質        | 9.6 g   |
| ケース入数 | 12                 |                       | 脂質           | 0 g     |
| JAN   | 4533548008017      |                       | 炭水化物         | 10.6 g  |
|       |                    |                       | 食塩相当量        | 16.1 g  |

この表示値は、目安です。