



Saganosho-an

ツンとこないやさしい酸味  
国内産の昆布などのだしを合わせた  
香り豊かなすのもの酢

# 嵯峨野匠庵 すのもの酢 360ml

こだわり

**全て国内産原料 使用**

嵯峨野匠庵純米酢をベースに国内産大豆と小麦の本醸造醤油、北海道産のてんさい糖、ホタテ、昆布などすべて国内産原料で仕上げました。

ポイント

**簡単！料理にかけるだけ**

旬の食材などにかけるだけで簡単に酢のものができます。かける量はお好みに合わせて加減してください。

食卓でもかけるお酢としてお使いください。



すのもの酢

色々な料理にかけられるお酢！

からあげ丼



タコヒワカメとキュウリの酢の物



うざく



色々な料理をさっぱりとお召し上がりください◎

商品CD	62519	原材料	純米酢（国内製造）、砂糖、食塩、しょうゆ、昆布エキス、ホタテエキス	
内容量	360ml		アレルギー	小麦・大豆
賞味期間	1年	栄養成分表示 (100ml 当たり)		エネルギー
小売価格	530円（税抜）		たんぱく質	0.2 g
商品サイズ	幅60×奥行60×高さ205(mm)		脂質	0.0 g
商品重量	640g		炭水化物	36.2 g
ケース入数	12		食塩相当量	4.3 g
JAN	4533548012069		この表示値は、目安です。	