



Saganosho-an

実は焼肉以外に使っても美味しい！  
かつお・昆布だしを加えて後味さっぱり  
化学調味料等不使用の万能たれ

# 嵯峨野匠庵 焼肉のたれ 220g

こだわり ①

**化学調味料・保存料・着色料 不使用**

嵯峨野匠庵 焼肉のたれは、本醸造醤油をベースに厳選した素材で、化学調味料・保存料・着色料を使わずに作りました。



焼肉のたれ

こだわり ② さっぱり味の秘訣！

**かつおと昆布のだし 使用**



本みりん・米みそがコクと肉の旨みを引き出し、りんご、しょうが、更に昆布・かつおだしを加えることによって後味さっぱりに仕上げました。

焼肉だけじゃない！  
色んな料理がお手軽に♪



焼肉やBBQはもちろん、焦がしたんにんにくと炒めたチャーハンや、

お肉も野菜も食べられる肉野菜炒めも、みんな大好き♡牛丼だって作れます！



商品CD	62540	原材料	醤油（国内製造）、砂糖、オニオンペースト、清酒、りんごパルプ、かつおぶし（粉砕）、ごま油、生姜ペースト、ガーリックペースト、みりん、みそ、こんぶ、米酢、でん粉、すりごま、唐辛子粉	
内容量	220g			
賞味期間	1年	アレルギー	小麦・ごま・大豆・りんご	
小売価格	600円（税抜）			
商品サイズ	幅47×奥行47×高さ167(mm)	栄養成分表示 (100g当たり)	エネルギー	156kcal
商品重量	440g		たんぱく質	3.5g
ケース入数	12		脂質	4.2g
JAN	4533548019037		炭水化物	25.7g
			食塩相当量	4.7g

この表示値は、目安です。