



Saganosho-an

めんつゆや煮物など、
幅広く大活躍！

乾物のみの天然醸造だし醤油

嵯峨野匠庵 天然醸造だし醤油 500ml

旨味エキスは不使用!!!

こだわり

だしの旨みたっぷり

厳選された鰹節・昆布・煮干を煮て
丁寧にだしをとり、丸大豆仕込みの
天然醸造醤油とともに仕上げました。

ここがポイント

幅広い料理にご活用頂けます

そうめん等のつゆにはもちろん、
そのまま豆腐やおひたしにかけても◎

〈希釈してご使用頂く場合の一例〉

- そうめんつゆ…2倍
- 煮物…3～5倍
- 丼もの…3～4倍
- うどんだし…4～5倍
- 天つゆ…2～3倍
- その他料理の下味に



天然醸造だし醤油

とっても万能だし醤油☆



これ一本で
色んなものが
作れます!!!



商品CD	62502	原材料	しょうゆ(国内製造)、砂糖、かつお削りぶし、煮干し、昆布、食塩	
内容量	500ml		アレルギー	小麦・大豆
賞味期間	1年6ヶ月	栄養成分表示 (100ml 当たり)		エネルギー
小売価格	830円(税抜)		たんぱく質	3.3 g
商品サイズ	幅65×奥行65×高さ215(mm)		脂質	0.0 g
商品重量	860g		炭水化物	9.5 g
ケース入数	12		食塩相当量	6.1 g
JAN	4533548008031		この表示値は、目安です。	