

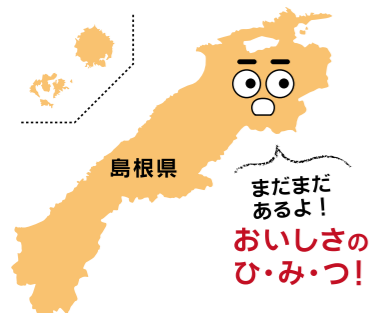
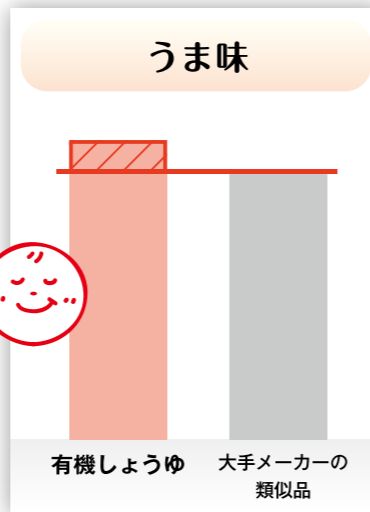
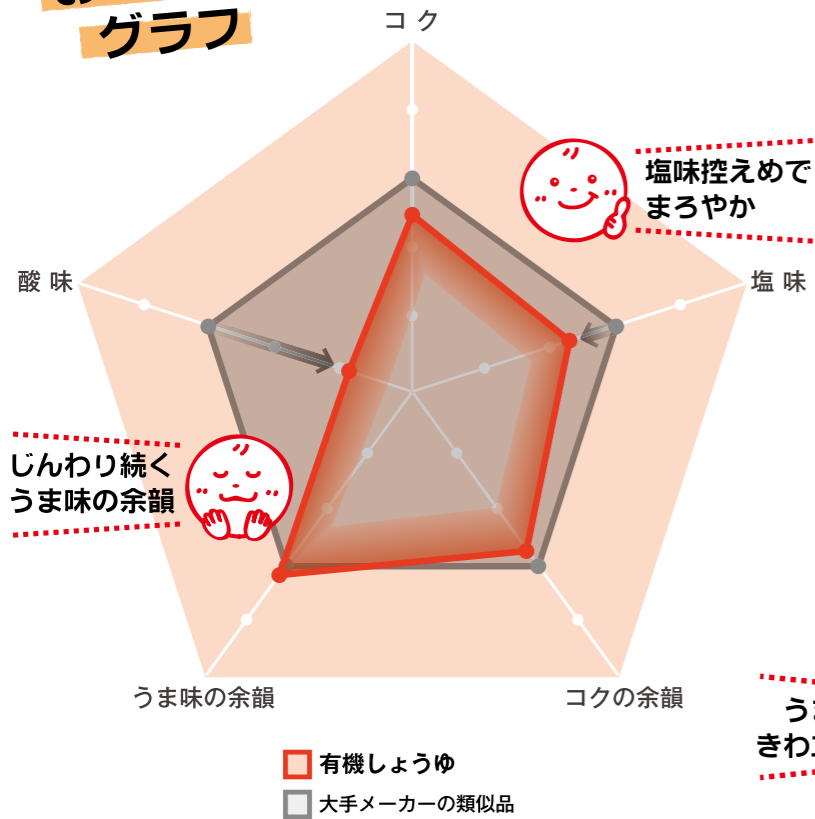
こだわりの素材でうま味しっかり

有機しょうゆ



味覚センサー等で
おいしさ証明

おいしさの グラフ



- 1 酸味と塩味が控えめでうま味きわ立つまろやかな味わい。
- 2 後引くうま味の余韻、料理の味に厚みを出します。
- 3 有機JAS認定を取得した国産有機大豆、国産有機小麦を使用し、自然発酵させています。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



出雲市

調味料

右 / 高砂勝行さん
左 / 高砂龍子さん

私のおすすめレシピ フライパンで作る加熱メーラード有機熟成醤油



材料

- [A] 有機醤油 / 大さじ2
有機みりん
(お好みで[A]に加える) / 小さじ1
- [B] 水 / 大さじ2
- [C] 有機醤油 / 大さじ2
- [D] 水 / 小さじ1

作り方

- 1 テフロン製のフライパンで[A]を中火で鍋肌にこびりつくまで加熱する。
- 2 火を止め[B]を加え、こびりつきを溶かし込む。
- 3 [C]を加え軽く沸騰したら火を止め、[D]を加える。
- 4 容器に入れ、一晩以上冷蔵庫で寝かせる。

まだまだあります! おすすめの使い方!

魚料理、肉料理と合わせることでうま味の相乗効果が得られます。

あつあつの揚げ物にかければより風味が増します。

国産有機大豆を使った
有機しょうゆ

食育について考える機会が増え、食の安心安全を考え、2016年有機JAS認定を取得し製造しました。原料にこだわり国産有機丸大豆・有機小麦使用。

出雲の四季を通じ、発酵・熟成しました。創業以来変わらない技術を活かして新たなおいしさをお届けします。



有機しょうゆ

原 材 料 有機大豆、有機小麦、塩、アルコール
内 容 量 160ml
保 存 方 法 常温

価格 600円(税抜)

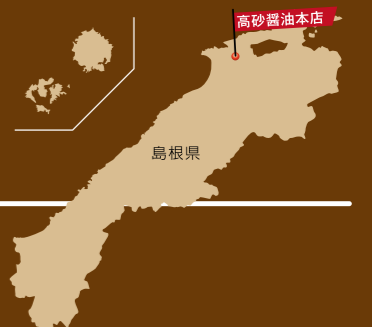
AR スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください

専用アプリ(無料)
COCOAR2

アプリのダウンロードはこちら

iOSの方
App Store

AndroidOSの方
Google Play



生産者情報

株式会社高砂醤油本店

〒691-0011 島根県出雲市国富町305

TEL.0853-63-3141

http://takasago-shoyu.com/