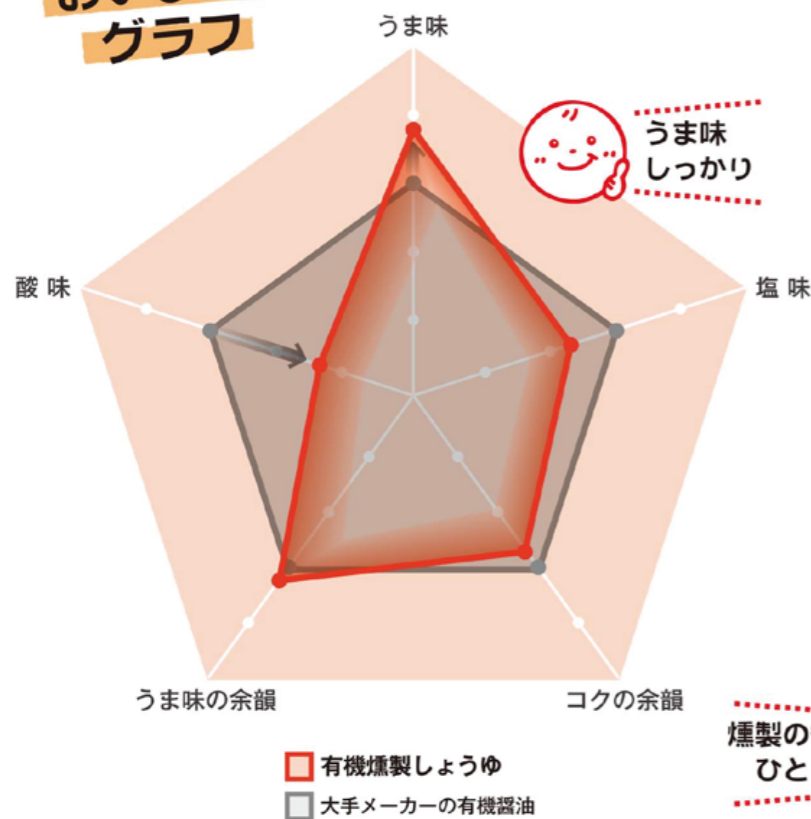


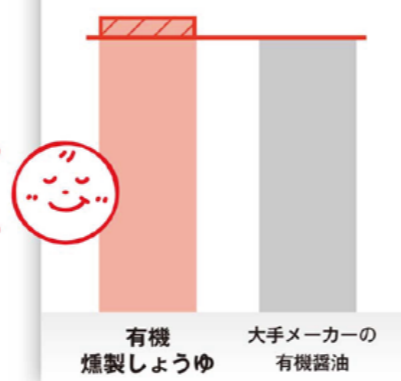
燻製の香りで料理にアクセントを 有機燻製しょうゆ

味覚センサー等で
おいしさ証明

おいしさの グラフ



燻製の風味



- 1 コクと塩味が穏やか、うま味きわ立つ味わいです。
- 2 燻製の香りが広がる新感覚の醤油です。料理のアクセントにおすすめです。
- 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/高砂醤油さん
左/高砂醤油さん

私のおすすめレシピ

ライススモークチーズ風



- 材料
- [A]有機燻製しょうゆ/大さじ2
 - [A]トマトピューレ/大さじ2
 - [A]かつお節/1.5g
 - [B]有塩バター/10g
 - [B]ご飯/90g
 - サラダ油/少量

作り方

- 1 Aを混ぜ合わせ、しばらくおいてなじませる。
- 2 Bをフードプロセッサーに入れ攪拌する。
- 3 2にAを大さじ1加え、攪拌する。
- 4 好みの形に整形する。サラダ油を塗ったクッキングシートを使うと良い。
- 5 冷やして切り分けて完成。

まだまだあります! おすすめの使い方!

- 定番のたまごごはんが…進化します。
- マヨネーズと合わせて野菜スティックと。
- みりんと合わせた燻製醤油でゆで卵やゆで豚を漬けて。

香り立つ
有機燻製しょうゆ

国産有機丸大豆・有機小麦を使い製造した有機しょうゆを桜のスモークウッドで燻製しました。普段の料理にかけるだけで、燻製の風味を楽しんでもらえるしょうゆです。お刺身やたまごかけご飯、バスタやアヒージョの隠し味にも使ってください。「一子相伝」の技術を守り製造しています。



有機燻製しょうゆ

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 直射日光を避け、常温で保存

価格 650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 App Store
Android OS 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/

