

乾酒店オススメ。こだわり調味料！

雑賀 すだちぼん酢 海ぼん山ぼん

和歌山県・九重雑賀

日本でも大変めずらしい、糖類の入っていない、すだちぼん酢です。お酒を飲みながらの食事使用するぼん酢として最適です。お醤油の代わりに、毎日の食卓にもどうぞご利用ください。その名のとおり、海の幸、山の幸(豆腐、鍋物、焼き魚、お刺身、冷しゃぶ、餃子等)の素材をひきたてる、飽きのこないおいしさです。

原材料：和歌山産本醸造醤油(大豆・小麦を含む)・すだち果汁・本みりん・自社醸造酢・鯉節・昆布

■価格 1800ml 3,150円(税別)

葉隠味噌

佐賀県・五町田酒造

麴は柔らかく美味しい米粒。濾さないで、そのまま溶かしてお味噌汁にどうぞ。塩分8%と控えめで、そのままお野菜につけて食べても美味しい。マイルドで風味豊かな味わい。添加物不使用、非加熱の生味噌です。生味噌ですから、麴菌・乳酸菌などが生きています。

原材料：米麴・大豆・食塩

■価格 800g 500円(税別)

玉泉白瀧本みりん

岐阜県・玉泉堂酒造

みりんは品質の順に「純米本みりん」「本みりん」「本直し」「みりん風調味料」の4段階に分類されますが、『玉泉白瀧本みりん』は「本みりん」に属し、大手メーカー「本みりん」よりも純米本みりんの含有量が高く高品質ですので、価格面でもご納得頂けるかと思えます。

原材料：もち米・米こうじ・

醸造アルコール・糖類

エキス分40%以上

■価格 1800ml 971円(税別) ※1ケース8本入り
180 5,590円(税別)

雑賀 柚子寿司召し酢

和歌山県・九重雑賀

たっぷり天然の柚子の皮が入った寿司酢。そのままご飯と和えるだけで本格ゆず風味のお寿司が作れます。ちらし寿司、いなり寿司、押し寿司など上品な柚子の香り高い極上の一品を。サラダ油 オリーブオイルなどと合わせてドレッシングにも。

原材料：米酢・てんさい糖・柚子の果皮・塩

■価格 1800ml 2,850円(税別)

300ml 650円(税別)

※お取り寄せ商品となります。

始皇帝の塩

熊本県・エスエフシー

中国福建省 2000年の製造方法で生まれた塩。100%純天然 70種類以上のミネラルがそのまま生きています。かつて始皇帝に献上された塩と同じ塩田による製法で出来た自然結晶。食物の臭みを取り、引き締め、甘味とコクを引き出します。貴店のこだわりメニューの隠し味に是非！

原材料：塩

■価格 750g 1,500円(税別)

賀茂菊パック

広島県・中国醸造

原料に米・米麴と表記のある料理酒は、お米が発酵して出来上がったアルコール、糖分、アミノ酸がお料理の旨味、甘みを引き立てます。

原材料：醸造アルコール・糖類・米・米麴
酸味料・調味料(アミノ酸等)

■価格 1800ml 6本入り 3,900円(税別)

※1ケースからの発注になります

