

**淡口**

お酢で餃子を食べるのが好きな方へ。酢を引き立てた酢醤油になるので、さっぱり食べたい方にも。

濃口

定番の濃口醤油は、酢醤油にしても抜群の安定感。食べ比べの基準になるので、まずはここを押さえるべし。

再仕込

醤油そのものは濃厚ですが、酢醤油にすると餃子の油とのバランスがちょうどよい感じに。おすすめ！

餃子と醤油



ぽん酢系なら、
橙ぽんずがおすすめ