

アボカド食べ比べ

濃厚だし醤油 × 正統派醤油



超濃厚で甘くて お洒落なだし醤油

溜に鰹・椎茸だしを加えた濃厚なだし醤油。
好みに薄めて煮物や麺つゆに、ピーマン肉
詰めやアボカドにはそのままかけて。

漆黒
Shikkoku

¥628 (税込)
(本体価格 ¥581)

熟成期間の長く濃厚 わさび醤油にして

木桶で三年熟成。クセがなく使いやすい
ので、マグロなどのお刺身にはもち
ろん、揚げ物にソース代わりににも。

二段仕込み熟成三年 ¥463 (税込)
Nidanjikomi jyukusei sannen (本体価格 ¥428)

アボカド食べ比べ

濃厚だし醤油 × 正統派醤油



超濃厚で甘くて お洒落なだし醤油

溜に鰹・椎茸だしを加えた濃厚なだし醤油。
好みに薄めて煮物や麺つゆに、ピーマン肉
詰めやアボカドにはそのままかけて。

漆黒
Shikkoku

¥628 (税込)
(本体価格 ¥581)

熟成期間の長く濃厚 わさび醤油にして

木桶で三年熟成。クセがなく使いやすい
ので、マグロなどのお刺身にはもち
ろん、揚げ物にソース代わりににも。

二段仕込み熟成三年 ¥463 (税込)
Nidanjikomi jyukusei sannen (本体価格 ¥428)