

# 国内産 しょうが使用 紅しょうが

## 国内産しょうが使用

高知県産のしょうがを食べやすく細切りにカットして使用しています。

## こだわりの梅酢使用

国産の特別栽培の梅を、国産の赤しそと、メキシコまたはオーストラリアで作られた天日塩を沖縄の海水で溶解しながらろ過したのち、丁寧に釜で炊き上げ た塩に漬け込んでできた赤梅酢を使用しています。

## 酸味料・着色料不使用

酸味料や着色料は使用していません。

## 素材本来の味

こだわりの梅酢の本来の酸味と色味ですので安心してお召し上がりいただけます。

食べやすく細めの千切りにしています。

やきそば・お好み焼き・たこ焼き・丼物や中華料理・お寿司のお供にももちろん、ラーメンのトッピングや箸休めなどにもおいしくお召し上がり頂けます。

そのままトッピングに



紅しょうがと天かすのおにぎり



紅しょうがの玉子焼き



紅しょうがときゅうりの和え物



豆腐と鶏ひき肉のふわふわナゲット  
紅しょうが入り



豚肉の紅しょうが巻き

