

本醸造醤油使用

大豆や小麦を使わない
ひえ醤油を使用



のりのつくだ煮

国産のりを使用したのり佃煮です。保存料、着色料、甘味料、増粘多糖類、化学調味料は加えておりません。やわらかめに仕上がっています。本醸造醤油を使用した「のり佃煮（岩のり入）」と、大豆や小麦を使わないひえ醤油を使用した「のりのつくだ煮」の2種類ございますのでお好みでお楽しみいただけます。

国産のり 100% 使用

国産のりを 100% 使用しています。

保存料、着色料不使用

保存料、着色料、化学調味料は加えておりません。

のり佃煮
商品特長

国産岩のり使用

国産のりの内、国産岩のりを50%使用した、風味豊かなのりの佃煮です。岩のりとは、養殖ではなく天然に採取されたのりをさします。熊本県天草市で手摘みされたひとぐさを使用しています。



岩のりの採取の様子

本醸造醤油使用

大豆、小麦、天日塩のみを使用し、ゆっくりと発酵・熟成された本醸造醤油を使用しています。

粗糖使用

砂糖は、鹿児島県産さとうきびから作った粗糖を使用しています。

増粘剤不使用

増粘多糖類を加えていないため多少やわらかめに仕上がっています。

のりのつくだ煮
商品特長

ひえ醤油使用

小麦、大豆を使用せず、ひえと食塩のみで作った醤油を使用しています。

水飴使用

水飴は国産さつまいも澱粉100%で作られたものを使用しています。

てんさい糖使用

砂糖は北海道産てんさい糖を使用しています。

寒天使用

寒天でとろみを出しています。



SOKEN.SHA
LOVE > FOOD > PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/noritukudani/>

