

国内産りんご、玉ねぎ、
人参、にんにく使用



ウスター・中濃・濃厚 ソース

国内産野菜・果実使用

国内産のトマト、りんご、玉ねぎ、人参、にんにくを使用しています。
フルーティーな自然のうま味を引き出したソースです。



有機栽培トマト使用

さらに、アメリカ産有機栽培トマトを追加で使用することで、
有機トマト本来の甘みとうま味がソースの味を引き立てています。

喜界島粗糖使用

鹿児島県喜界島産さとうきびを100%使用し、
島内の製糖工場風味を生かした製法で仕上げた喜界島粗糖を使用しています。

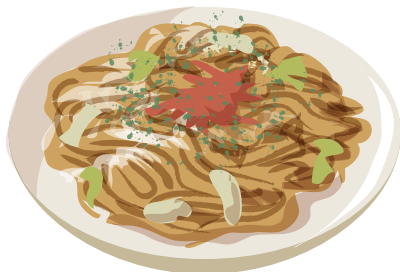
有機黒糖使用

コスタリカ産有機栽培さとうきびを100%使用した黒糖を使用しコクを出しています。

天日塩使用

塩は、ほどよくミネラルを残した、まろやかなうま味のある天日塩を使用しています。

ウスター



甘さ控えめで、少しスパイシーさがあるさらっとしたソースです。焼きそば、焼きうどん、野菜炒めなどの炒め物や、唐揚げの下味をつけるのにもおすすめです。

中濃



フルーティーな味わいとコクのバランスが絶妙なソースです。何にでも合いますが、フルーティーさが生きていますので、そのままキャベツの千切りやサラダなどかけるのもおすすめです。

濃厚



フルーティーなうま味も残しつつ、濃厚な味わいのソースです。とろみがありしっかりした味わいなので、トンカツなど揚げ物にかけたり煮物やカレーなどの隠し味にもおすすめです。

