

国内製造かつお節・さば節
北海道産昆布、種子島製造粗糖



寛政元年創業 二夏発酵熟成
丸大豆 醸造醤油使用

金笛醤油使用

創業220余年の伝統的手法により、丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし、大きな杉桶で二夏発酵・熟成させた天然醸造醤油です。自然の醸し出す豊かな香りとコクがある昔ながらのしょうゆです。

種子島産粗糖使用

砂糖は、鹿児島県種子島産さとうきびを100%使用し、風味を活かした製法で仕上げられた、コクのある粗糖を使用しています。

シママース使用

塩は、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丁寧にろ過したのち、じっくりと時間をかけて丹念に炊き上げたシママースを使用しています。塩味だけでなくシママース特有の旨味があります。

風味豊かな自然だし

だしは、静岡県焼津産又は鹿児島県枕崎産のかつおを使用したかつお節、鹿児島県枕崎産さば節、北海道産昆布を使用し、風味豊かな自然な美味しさを追求しました。

便利なストレートつゆ

そば、そうめん、ひやむぎのつゆとしてそのままお使いいただけます。また、麺のかけつゆ、おでん、煮物、鍋物などにも薄めてご利用いただけます。

調理例	つゆ：水またはお湯
めんのかけ汁	1：2～3
おでん	1：4～5
めんにつけ汁	ストレート
天つゆ・丼もの	ストレート

