

# あんちょびーの

魚醬!

## うま味を引き出す天然アミノ酸がたっぷり

近海のその日に獲れた新鮮なかたくちいわしを原料として... 塩(天日塩)と麹菌だけで1年間浸けこみます。和洋中すべての料理の隠し味にお使い下さい。お料理のうま味が増します。



調理例

※フリー素材屋Hoshino

使用例

琥珀色の魔法の雫

保存料・化学調味料・無添加

日本近海で水揚げされたカタクチイワシを昔ながらの手法で発酵・熟成・抽出した雑味のないうま味の醤油です。

普段使いの醤油としてはもちろんのこと、ジャンルを問わずあらゆる料理の隠し味にお使い頂けます。

うどんつゆ・冷奴・湯豆腐・鍋物のだし  
野菜炒め・炒飯・ラーメン・肉の下味  
パスタ・ドレッシング・トマトソース



使い方は自由自在  
どんな料理にもご利用  
いただけます。

## 美味一滴

原材料名 カタクチイワシ・食塩・米・米麹  
内容量 360ml

### ◆使用方法

吸い物・うどんつゆ・夏の冷奴から冬には鍋物の下地に、と日本の味はもちろん、野菜炒め・炒飯、肉の下漬け・付け焼き、ドレッシングの隠し味からトマトソースなどのアクセントに幅広く活用頂けます。ジャンルを選ばない魅力の一本。



有限会社 食通

〒154-0001 東京都世田谷区池尻2-33-4 プラセータA101

TEL:03-3422-6932

FAX:03-3422-6937

E-mail:inoue@shokutsu.com

URL:http://shokutsu.com