



本醸造白醤油

焼肉のたれ

こだわりのタレの秘密は…

本醸造白醤油ベースのタレにりんご&ハチミツの風味を加え
お肉の味を最大限に引き出す上品な甘さに仕上げました。



本醸造白醤油

ベースで高い透明度を演出したタレに、さらつとした質でつけ過ぎを気にする事無く焼きたてのお肉を通して、京風のあつさり感をイメージしながら口に運ぶと、果汁の酸味効果でお肉のしつこい油濃さを程良く抑えながらも、つけダレとしてしつかりと味を主張する旨味があり、りんごとハチミツの風味で上品な甘さを醸し出す……。

こだわりの逸品

”焼肉のたれ 本醸造白醤油“

ここにあり。



業務用パック各種取り揃えております。



1,200g



500g



200g

原材料

ベース：本醸造白醤油

甘味：りんご果汁、三温糖、はちみつ、洋ナシ果汁

酸味：レモン果汁（微量）

旨味：チキンエキス、カツオエキス、昆布エキス

色：透明度の高い薄茶色

粘度：液体こんにやく使用による若干の粘度