

## 『京風割烹白だし』ペットボトルになって新発売！

国内産のだし原料を使用した、すべての和食のベースです。

### ヒガシマル醤油株式会社

お料理をしていて「何か一味足りないな」というとき、ヒガシマル醤油の『京風割烹白だし』を最後の仕上げにひとかけすると、コクやうま味がプラスされます。また、「お吸物」「だし巻き玉子」「浅漬け」「きのこごはん」などのだしが、うすめるだけで手軽においしい本格派のだし味になります。



仕上げの「ちょい使い」で、コクとうま味がアップ！

#### Point 1

国内産100%の鰹節・昆布・うさめ節と、独自のだし抽出技術による深いだし味。

#### Point 2

本醸造淡口しょうゆとだしの組み合わせが、料理人も認める、まろやかな味わいを実現。白だしと他の調味料の組み合わせで、より多彩な味わいに。

#### Point 3

お客さまのご要望にお応えし、使いやすいペットボトルに。

『京風割烹白だし』

400mLペットボトル 326円(税込)

うすめるだけで、簡単に本格派のだし味！



わかめのお吸物



きのこごはん



だし巻き玉子



浅漬け