

これ1本で絶品の味に!

おいしさをずっと、400年。
東ヒガシマル醤油株式会社

ヒガシマル醤油株式会社は、これ1本で焼そば・焼めし・鍋を絶品の味にする新和風ペースト調味料「ねリッチしょうゆ白湯だし」「ねリッチみそ豚骨だし」を新発売。

「ねリッチしょうゆ白湯だし」 (160g/380円 税別)

和風スープのうま味と油脂のコクを練り合わせた、濃厚で味わいリッチな和風ペースト調味料。

淡口しょうゆとかつおだしをベースに、鶏ガラスープ、特製香味油のうま味とコクを合わせました。海鮮焼そば、パラパラの焼めしが絶品に仕上がります。

他にも、しょうゆ白湯ちゃんこ鍋、わかめスープなど、いろんなメニューにお使いいただけます。



「ねリッチみそ豚骨だし」 (160g/380円 税別)

和風スープのうま味と油脂のコクを練り合わせた、濃厚で味わいリッチな和風ペースト調味料。

信州みそとかつおだしをベースに、豚骨スープ、特製香味油、バターのうま味とコクを合わせました。ホルモン焼うどん、鮭のちゃんちゃん焼が絶品に仕上がります。

他にも、みそ豚骨ちゃんこ鍋、もやしスープ、野菜のディップなど、いろんなメニューにお使いいただけます。

