

こだわり肉のうま味を生かす『琥珀色の焼肉たれ』で 食欲倍増!! 夏を乗り越えよう。

ヒガシマル醤油株式会社

ヒガシマル醤油株式会社は、肉のおいしさを引き立て見た目にも美しい「琥珀色の焼肉たれ」を
新発売。



230g瓶 380円(税抜)

最近、希少部位などこだわりの上質な肉を好んで購入する人が増えて
います。「琥珀色の焼肉たれ」は、そのこだわりの肉のうま味を生かす、
上品な味わいの焼肉のたれです。

特別に醸造した丸大豆淡口醤油に、ラ・フランスのフルーティーな
甘みとトマトのうま味を合わせて、肉のおいしさを引き立てる見た目
にも美しい、琥珀色のたれに仕上げました。

上品な甘みと香り、淡口醤油仕立てのさっぱりとした味わいで、上
質な肉汁が口の中に広がります。また、ノンオイルなので霜降りの肉
でもあっさりと、食べ飽きることなくお召し上がりいただけます。

焼肉以外にも、ローストビーフやハンバーグなどの肉料理はもちろん
グリル野菜などとも相性がよいので、ぜひお使いください。



■商品特長

- ① こだわり肉のうま味を生かす、見た目にも美しい焼肉のたれです。
- ② 国産原料だけで仕込んだ特別醸造の秀醇淡口しょうゆに、ラ・フランスのフルーティーな甘みと
トマトだしのうま味を合わせた、上品であっさりとした味わいです。
- ③ ノンオイル&肉エキス不使用なので、最後まで飽きずに食べられます。
- ④ 野菜や海鮮との相性もよく、グリル野菜や海鮮焼きなど、肉以外の素材やメニューにもお使い
いただけます。

“まるやか”シリーズ好評発売中

おいしさをずっと、400年。
東ヒガシマル醤油株式会社



「まるやかめんつゆ」ストレート (塩分25%カット)

厳選した国産の鰹節をベースに、むろあじ節、さば節、昆布を合わせて、まるやかに仕上げたストレートめんつゆです。揖保川の天然水で抽出しただしとうま味で、豊かな風味が味わえます。塩化カリウムは不使用で、通常のストレートめんつゆ[※]に比べて塩分を25%カットしています。そうめん、うどん、そばにお使いいただけます。

400mL
ペットボトル
300円(税抜)

※日本食品標準成分表2015年版(七訂)



「まるやかぼんず」

やわらかな酸味の国産完熟ゆずを使用し、野菜だしをきかせてまるやかな味わいに仕上げたぼんずです。鍋物にはもちろん、サラダ、焼き肉、フライなど、いろんな料理にかけてお使いいただけます。

400mL
ペットボトル
300円(税抜)



1L
ペットボトル
580円(税抜)

「まるやか玉ねぎぼんず」

淡路島産の甘みの強い玉ねぎのソテーと国産ゆずを合わせ、淡口ベースの合わせしょうゆで仕上げた酸味がまるやかなぼんずです。体にやさしい塩分25%カット(当社まるやかぼんず比)。ハンバーグやチキンソテーなどの肉メニューや、サラダ、揚げ物、鍋物などにどうぞ。



360mL瓶
380円(税抜)



1L
ペットボトル
830円(税抜)



「まるやかごまぼんず」

淡口しょうゆをベースにして、香ばしい金すりごまとコクのある白ねりごまで、味わい深くまるやかに仕上げました。サラダ、揚げ物、鍋物などにどうぞ。

360mL瓶
380円(税抜)

商品特長

1. 淡路島産玉ねぎに香り高い国産ゆずを合わせた、酸味がまるやかで玉ねぎ風味豊かなぼんずです。
2. 当社通常品(まるやかぼんず)に比べて、塩分25%カットでヘルシーです。
3. 玉ねぎや大根おろしの具材がたっぷり、つけ肴かけ肴どちらにもおいしく使えます。