

ずっと伝え続けていきたい、先細で素朴な日本料理。素材の色と味を生かしたやさしいおいしさを、これからも大切にしていきます。

おいしさをずっと、400年。  
**東ヒガシマル醤油株式会社**

和食がいっぱい  
 ヒガシマル醤油から  
 4つの新商品が発売！

『とろみだし』  
 (4袋/250円 税別)



淡口しょうゆと7種類のだし、とろみを合わせた調味料なので、とろみのある料理がこれひとつでできます。

かつお節、さば節、昆布、椎茸、焼きあご、鶏、帆立の香り高くコク深い7種のだしが、和風のとろみをおいしく仕上げます。

ダマになりにくく溶けやすい粉末調味料なので、手軽にとろみがつきます。

熱湯に溶かすだけでも、「あん」ができます。



『みそキムチ炒めたれ』  
 (160g/380円 税別)



これ1本で炒め物がおいしくできる、うま味とコクを濃縮させたペーストタイプの調味料。

キムチそのものをパウダーにしたコクと辛みに、赤みそのうま味を合わせました。

豚キムチ、焼うどん、チゲスープ、キムチ鍋など、いろいろなメニューにお使いいただけます。

1本で、1人前×8食分調理することができます。

『しょうゆ白湯炒めたれ』 (160g/  
 (380円 税別)



これ1本で炒め物がおいしくできる、うま味とコクを濃縮させたペーストタイプの調味料。

焦がし野菜オイルとごま油のコクに、淡口しょうゆのうま味を合わせました。

海鮮炒め、焼そば、わかめスープ、ちゃんこ鍋など、いろいろなメニューにお使いいただけます。

1本で、1人前×8食分調理することができます。



『柚子こしょうぼん酢』  
 (270mL瓶/380円 税別)

国産柚子皮と国産青唐辛子で仕込んだこだわりの柚子こしょうに、香り高い国産柚子の果汁と果皮を合わせ、本格的な風味に仕上げたぼん酢です。

粗くすり潰した柚子こしょうのピリッとした辛さがきいた、くせになる味わい。

鍋物はもちろん、ぎょうざや焼肉などにもよく合います。