

できたての香りとうま味がいつでも 味わえるフレッシュボトルシリーズ

ヒガシマル醤油株式会社

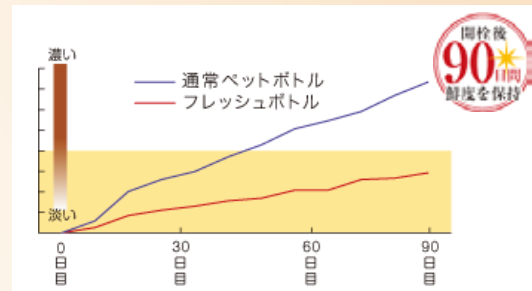
搾りたての品質をそのまま
フレッシュボトルに詰めました。

1. **スマートに注げるフレッシュボトル**ならではの注ぎ口。しょうゆの酸化を防ぐ注ぎ口。傾けるだけで適度に注げ、押せば量の調節もできます。中身が少量になっても、強く押さずにスムーズに注げます。
2. **しょうゆの酸化を防ぐ、二重構造。**しょうゆを注ぐと中袋が縮小。残ったしょうゆが空気に触れず酸化を防ぎます。
3. **持ちやすいボトルデザイン。**中央がくびれた形状で、すべりにくく持ちやすいデザイン。
4. **便利なワンタッチキャップ。**片手で開け閉めできるので、片手がふさがっている時も簡単です。

開栓後、90日間常温で鮮度が保てます。

搾りたてしょうゆならではの赤味のある明るい色合いと、しょうゆ風味を90日間保ち続けます。

■常温保存で使用した場合の濃化（当社調べ）
しょうゆの品質は色→香り→味の順で変化します。



「超特選丸大豆うすくち 吟旬芳醇」

超特選淡口しょうゆ（本醸造）。芳醇な香りの一番搾りの超特選丸大豆うすくちしょうゆです。

丸大豆熟成しょうゆもろみと米糲からつくった二段熟成甘酒を贅沢に合わせ、まろやかなうま味の深い味わいを実現しました。

国産大豆、国産小麦、国産米を100%使用。

ボトルはしょうゆの酸化を防ぐ注ぎ口、および二重構造のフレッシュボトル。搾りたてのおいしさを、開栓後も常温で90日間保持できます。

煮炊きにはもちろん、つけ・かけにも使用でき、素材の持ち味を生かしながら、しょうゆの風味を楽しめます。

※「吟旬芳醇」はヒガシマル醤油株式会社の登録商標です。



400mLプラボトル
325円（税別）

「特選低塩丸大豆うすくちしょうゆ」

特選淡口しょうゆ（本醸造）。淡口しょうゆの味と香りはそのままに、普通の淡口しょうゆに比べて塩分を20%カットしました（食塩分14.4%）。

国産大豆・国産小麦・国産米を使用。甘酒を加えているので、コクのある味わいです。

減塩しょうゆでは満足できなかった煮物料理も、特選低塩丸大豆うすくちしょうゆを使えば、素材の持ち味を生かしておいしい仕上がりに。

塩分が気になる方、おいしさと健康にこだわる方におすすめします。

ボトルはしょうゆの酸化を防ぐ注ぎ口、および二重構造のフレッシュボトル。

搾りたてのおいしさを、開栓後も常温で90日間保持できます。



400mLプラボトル
280円（税別）

「牡蠣だし醤油」

播磨灘産真牡蠣エキスのうま味に鰹と昆布のだしを合わせ、まろやかで深い味に仕上げました。

淡口しょうゆをブレンドした特製醤油を使用しているのので、素材の色と味を生かします。

普通の濃口しょうゆに比べて、塩分は25%カットしています。

ボトルはしょうゆの酸化を防ぐ注ぎ口、および二重構造のフレッシュボトルだから、開栓後も鮮度を常温で90日間保持できます。



400mLプラボトル
370円（税別）