

この秋の新商品!

蔵人だけが知っていた芳醇な風味



醤油もろみ

醤油の香りと味わいが凝縮された調味料

麹菌・酵母・乳酸菌をすべて摂れる発酵食品

じっくり発酵・熟成した醤油もろみを、お漬物やスープ、鍋物にも使いやすいようペースト状に仕上げました。また醤油もろみからは、麹菌、酵母、乳酸菌の3つの菌を自然に摂ることができます。毎日の食卓に麹料理の幅を広げる「醤油もろみ」をぜひご賞味ください。

かける・ちよい足し



漬ける (たっぷり使うのがコツ)



仕上げの味付けに



出汁と水それから薄口醤油 『金沢料理だし』

まあるく味がまとまりました。
たとえば、
かつ丼、親子丼なら 1:4
うどん、かけそば、鍋のもと、雑炊は、1:7
和風の煮物等 1:8
さまざまなお料理に使えます。



野菜がもっと食べたくなる 『ごまドレッシング』



この度お客様のご要望を受けてキャップを変更、容量も見直して新発売しました。トロトロのごまドレッシングの隠し味は、魚醤(いしる)、ヤマト醤油(大野醤油)、まろやかな白味噌と、金沢の発酵食文化そのもの。



メーカー名 石川県		ヤマト醤油味噌		<200929>
品名	規格	JANコード	備考	
金沢 醤油もろみ	200g	4979574003754		
ごまドレッシング	200ml	4979574003730		
金沢 料理だし【5倍濃縮】	500ml	4979574003747		

※詳細については下記までお問合せください。