杉桶仕込み
1年間以上発酵、熟成された
天然醸造醤油

Saganosho-an

嵯峨野匠庵 天然醸造醤油【こいくち】500ml

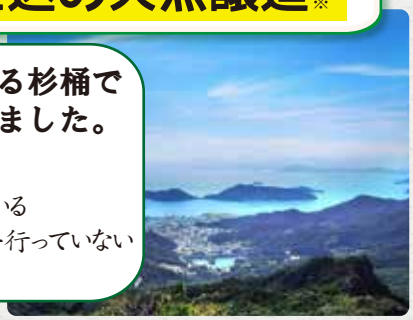
こだわり① 国内産大豆・国内産小麦 使用

安心してお召し上がりいただける、
国内産の大豆と小麦粉を使用しています。

醤油どころ、小豆島で造っています

天然醸造醤油

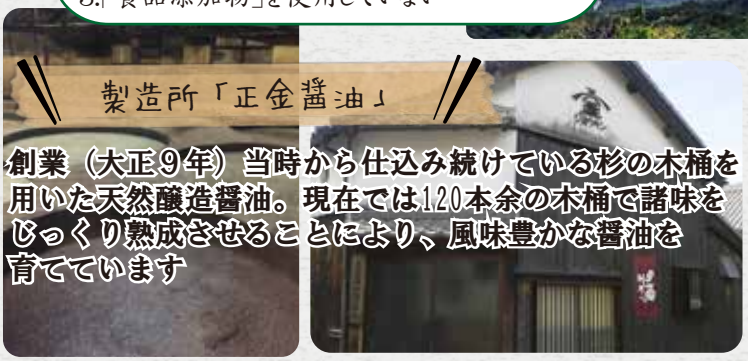
こだわり② 杉桶仕込の天然醸造※



醸造に適しているといわれる杉桶で
一年間以上発酵・熟成させました。

※天然醸造
1.「本醸造」の製法によって作られている
2.酵素の添加など、「醸造の促進」を行っていない
3.「食品添加物」を使用していない

素材の味を引き立てます



製造所「正金醤油」

創業（大正９年）当時から仕込み続けている杉の木桶を用いた天然醸造醤油。現在では120本余の木桶で諸味をじっくり熟成させることにより、風味豊かな醤油を育てています

商品ＣＤ	62500	原材料	大豆（国産）、小麦、食塩
内容量	500ml		
賞味期間	2 年	アレルゲン	小麦・大豆
小売価格	620 円（税抜）		
商品サイズ	幅 65×奥行 65× 高さ215(mm)	栄養成分表示（100ml 当たり）	エネルギー 81 kcal
商品重量	860 g		たんぱく質 9.6 g
ケース入数	12		脂質 0 g
ＪＡＮ	4533548008017		炭水化物 10.6 g
			食塩相当量 16.1 g

この表示値は、目安です。