



Saganosho-an

杉桶仕込み

1年間以上発酵、熟成された

天然醸造醤油

嵯峨野匠庵 天然醸造醤油 【こいくち】 500ml

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

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



天然醸造醤油

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	650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	860g		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。