



Saganosho-an

国内産の玄米のみを使用
さわやかな酸味と
くせのない味わいの黒酢

嵯峨野匠庵 純玄米黒酢 360ml

昔ながらの作り方

●こだわり

国内産玄米 使用

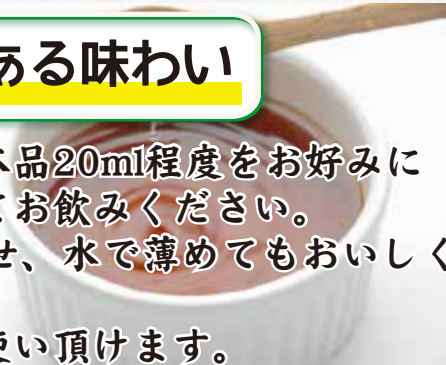
国内産の玄米だけを使用し、
昔ながらの静置発酵法で時間をかけて造りました。
さわやかな酸味とくせのない味が特徴です。



●味わい

コクのある味わい

直接召し上がる場合は本品20ml程度をお好みに
合わせて水などで薄めてお飲みください。
蜂蜜と1：1で混ぜ合わせ、水で薄めてもおおいしく
お召し上がり頂けます。
もちろんお料理にもお使い頂けます。



純玄米黒酢

そのまま飲んでも料理に使っても◎

水餃子のたれ



酢豚



ビネガードリンク



はいめてお飲みになる方は
少量からのご使用を
おすすめ致します！

商品CD	62508	原材料	玄米（国産）	
内容量	360ml			
賞味期間	2年	アレルゲン	なし	
小売価格	530円（税抜）			
商品サイズ	幅60×奥行60×高さ205（mm）	栄養成分表示 （100ml 当たり）	エネルギー	36 kcal
商品重量	640 g		たんぱく質	0.9 g
ケース入数	12		脂質	0.0 g
JAN	4533548012038		炭水化物	9.2 g
			食塩相当量	0.0 g
			この表示値は、目安です。	