



Saganosho-an

ツンとこないやさしい酸味
国内産の昆布などのだしを合わせた
香り豊かなすし酢

嵯峨野匠庵

寒仕込み純米すし酢 360ml

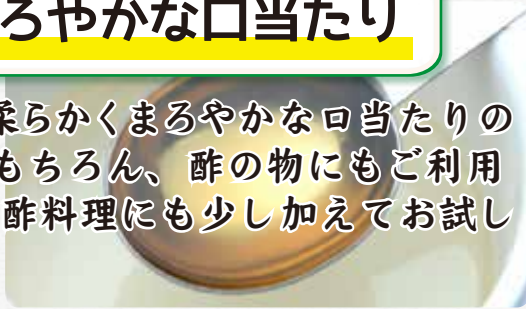
こだわり ① **全て国内産原料 使用**



嵯峨野匠庵純米酢をベースに、昆布・椎茸の風味と程よい甘み、だしの香り豊かなすし酢です。北海道産のてんさい糖、ホタテ、昆布など、すべて国内産原料で仕上げました

こだわり ② **まろやかな口当たり**

さわやかな香りと柔らかくまろやかな口当たりの純米酢。すし飯はもちろん、酢の物にもご利用いただけます。お酢料理にも少し加えてお試しください。



すし酢

お寿司をおいしくさせるお酢!

ちらし寿司



ネギトロ丼



手巻き寿司

ご利用の目安(すし飯)：ご飯1合にすし酢大さじ2杯(30ml)

簡単に香り豊かな
すし飯が作れます♪

商品CD	62506	原材料	純米酢(国内製造)、砂糖、食塩、純米醸造調味料、昆布エキス、椎茸エキス、ホタテエキス、鰹節エキス	
内容量	360ml		アレルギー	なし
賞味期間	1年	栄養成分表示 (100ml 当たり)	エネルギー	269kcal
小売価格	650円(税抜)		たんぱく質	0.3g
商品サイズ	幅60×奥行60×高さ205(mm)		脂質	0.0g
商品重量	640g		炭水化物	67.5g
ケース入数	12		食塩相当量	9.4g
JAN	4533548012021		この表示値は、目安です。	