



料理の味を押し上げる「魔法のワンスプーン」

## 美酒のだし プレミアム

300ml 1,080円(税込)

高温多湿を避け冷暗所(20℃以下)で保存。開封後は冷蔵保管の上、お早めにご使用下さい。

自蔵の日本酒を煮切り、その旨味を凝縮して生み出しただしです。料理だしとしてはもちろん、調味料としても幅広く活用できます。料理に日本酒の旨味と甘味を加える「魔法のワンスプーン」として、使用者好みの味をプロデュースします。鍋用の大瓶タイプや冬季限定の「美酒鍋セット」も幅広い層から支持されています。

### 株式会社 宮本酒造店



明治9年創業。銘柄「夢醸」は、白山水系伏流水の良質な井戸水に、同じ水系の田で栽培する酒造好適米「五百万石」を使用。伝統の仕込み技を駆使し、たった二人で醸す小さな酒蔵です。

〒923-1205 石川県能美市宮竹町イ74  
TEL 0761-51-3333 FAX 0761-51-5355  
Email : shop@mujou.co.jp  
URL : <http://www.mujou.co.jp/>

宮本酒造店

