

「東蛮醬」≠豆板醬。国産食材から生まれた辛味調味料

## 和風東蛮醬「太古樂」 たいこうらく

120ml 842円(税込)

常温 二年間の賞味

石川県で生産される日本固有の唐辛子「剣崎ナンバ」を原材料に、天然の国産丸大豆から造った醤油のもろみ、米糀、酒粕などで長期熟成して発酵させ、芳醇な辛さが特徴のオリジナル調味料を完成させました。料理に直接かけたり、炒め物などに加えたり、幅広い範囲の調理や味付けに活用できます。

### 吉市醤油店



明治33年創業の老舗で、白山市で唯一、自家製の熟成もろみを使った伝統的な製法で醤油を製造。白山伏流水で仕込んだ絶品の味とこだわりの商品作りで、お客様に喜ばれています。

〒924-0843 石川県白山市安吉町78  
TEL 076-275-0908 FAX 076-275-8181

Email : shop@4c1.jp

URL : <http://www.4c1.jp/>

吉市醤油店

