

<b>寿(うまうち)</b>	1リットル	<b>453円</b> (税抜420円)	<b>どんぶりだし醤油</b>	1リットル	<b>885円</b> (税抜820円)
	500ml	<b>313円</b> (税抜290円)		300ml	<b>378円</b> (税抜350円)
<p>大変旨みのある濃口醤油です。煮物やかけ醤油にも便利です。当店一番人気の醤油です。</p>		<p>これ一本で煮物もどんぶりもすきやきも。お母さんの味が簡単に出来ます。甘辛い味付けです。</p>			
<b>さしみ醤油</b>	1リットル	<b>550円</b> (税抜510円)	<b>こだわりのかけ醤油</b>	1リットル	<b>885円</b> (税抜820円)
	500ml	<b>356円</b> (税抜330円)		300ml	<b>378円</b> (税抜350円)
<p>濃厚でとろみのある醤油です。さしみにも魚の煮付けにもどうぞ。</p>		<p>とうふや大根おろし、漬物に直接かけてお使いいただけます。焼うどんや和風パスタにもぴったりです。</p>			
<b>甘口さしみ</b>	1リットル	<b>669円</b> (税抜620円)	<b>白だし 1リットル</b>		<b>540円</b> (税抜500円)
	300ml	<b>302円</b> (税抜280円)		<p>料亭の味、かつお風味のうすくち仕上げです。お吸い物やうどんが簡単にできます。</p>	
<p>水あめを加えてより甘口に仕上げました。</p>					
<b>うすくち醤油</b>	1リットル	<b>415円</b> (税抜385円)	<b>あごだしつゆ 360ml</b>		<b>669円</b> (税抜620円)
	500ml	<b>291円</b> (税抜270円)		<p>長崎県平戸産トビウオを3匹使用したあごだしつゆです。濃縮タイプです。</p>	
<p>色が大変うすく料理の色を色よく仕上げます。お吸い物や茶碗蒸しに。</p>					
<b>上うすくち醤油1L</b>		<b>442円</b> (税抜410円)	<b>つゆ 500ml</b>		<b>432円</b> (税抜400円)
	<p>うどん屋さんでも使われる上うすくち醤油。色はうすくち醤油よりやや濃くなっています。</p>			<p>かつお風味の2倍濃縮のつゆです。そうめんやそば、てんぷらのつゆに。</p>	

<b>浅漬け母さん 500ml</b>	<b>356円</b> (税抜330円)	<b>醸造酢 900ml</b>	<b>302円</b> (税抜280円)
	<p>野菜を刻んでつけるだけで浅漬けのできあがり。キャベツやきゅうり、にんじん、大根などお好みのお野菜で。</p>		<p>国内産の酒粕やアルコールを原料とした醸造酢です</p>
<b>からあげの素 500ml</b>	<b>356円</b> (税抜330円)	<b>南蛮漬けの素 900ml</b>	<b>540円</b> (税抜500円)
	<p>鶏肉を15分ほど漬け込んで粉をつけて揚げるだけで、やわらかでジューシーなから揚げができます。</p>		<p>あじや鮭などのお魚を揚げてそのまま漬けるだけで簡単に南蛮漬けができます。</p>
<b>玉子ごはんかけ醤油 150ml</b>	<b>288円</b> (税抜267円)	<b>すし酢 900ml</b>	<b>648円</b> (税抜600円)
	<p>あつあつのたまごかけごはんにかけてお召上がりください。うま味があって美味しいです。(ハチミツが入っています。)</p>		<p>簡単におすが作れます。オリーブオイルと混ぜて生野菜にかけて、甘酸っぱいドレッシングとしてもお使いいただけます。</p>
<b>ごま醤油 150ml</b>	<b>288円</b> (税抜267円)	<b>ゆずと橙の香りぽん酢 300ml</b>	<b>432円</b> (税抜400円)
	<p>練りごまとすりごまをたっぷり使って作りました。温泉豆腐にぴったりです。野菜の胡麻和えにもぴったりです。</p>		<p>天然のゆず・橙をたっぷり使用した高級ぽん酢です。お鍋や餃子のタレとしてもお使いいただけます。</p>
<b>てりやきソース 300ml</b>	<b>324円</b> (税抜300円)	<b>楽らく酢 300ml</b>	<b>399円</b> (税抜370円)
	<p>にんにく・生姜黒みりんを使用したてりやきソース。お肉にもお魚にもよく合います。生姜焼きや鶏の照り焼きにも。</p>		<p>きゅうりや大根をピクルスに。生野菜にかけてドレッシングにも。りんご酢を使用しています。</p>

<b>ゆずぴー 55g</b>	<b>515円</b> (税抜477円)	<b>味もろみ 200g</b>	<b>313円</b> (税抜290円)
	<p>ゆずごしょうをタバスコ風に。うどん・ピザ・パスタに、お刺身やお吸い物に加えても。</p>		<p>大麦と大豆に麹菌を働かせた甘口タイプでまろやかな味です。</p>
<b>ごまドレッシング 280ml</b>	<b>540円</b> (税抜500円)	<b>かつおみそ 200g</b>	<b>313円</b> (税抜290円)
	<p>焙煎ごまを使用してマイルドに香り高く仕上げました。</p>		<p>米みそにかつお節・ごま・生姜を加えた甘いみそです。ごはんのお供や野菜スティックにつけても。</p>
<b>焼肉のたれ</b>	1リットル <b>1029円</b> (税抜953円)	<b>にんにくみそ 200g</b>	<b>313円</b> (税抜290円)
	320g <b>405円</b> (税抜375円)		<p>かつおみそににんにくチップと唐辛子を加えました。</p>
<p>甘口で、焼肉店風本格たれです。一度食べたならやみつきに。</p>			
<b>海の幸佃煮 180g</b>	<b>540円</b> (税抜500円)	<b>伊万里みそ 合せ 750g</b>	<b>534円</b> (税抜495円)
	<p>こんぶ・ひじき・茎わかめを特製のたれでじっくり煮込みました</p>		<p>米と麦をブレンドし、熟成期間を長くしたまろやか味のお味噌です</p>
<b>山菜佃煮 180g</b>	<b>540円</b> (税抜500円)	<b>伊万里みそ 米こうじ 750g</b>	<b>534円</b> (税抜495円)
	<p>椎茸・木耳・山くらげを手間ひまかけて煮込みました。</p>		<p>米の甘みを生かし、大豆の旨みを残した粒みそです</p>