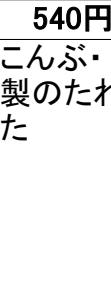
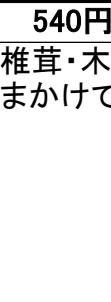


<b>寿(うまうち)</b>	1リットル	<b>453円</b>	<b>どんぶりだし醤油</b>	1リットル	<b>885円</b>
	(税抜420円)			(税抜820円)	
	500ml	<b>313円</b>		300ml	<b>378円</b>
	(税抜290円)			(税抜350円)	
	<p>大変旨みのある濃口醤油です。煮物やかけ醤油にも便利です。当店一番人気の醤油です。</p>		<p>これ一本で煮物もどんぶりもすきやきも。お母さんの味が簡単に出来ます。甘辛い味付けです。</p>		
<b>さしみ醤油</b>	1リットル	<b>550円</b>	<b>こだわりのかけ醤油</b>	1リットル	<b>885円</b>
	(税抜510円)			(税抜820円)	
	500ml	<b>356円</b>		300ml	<b>378円</b>
	(税抜330円)			(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>	<b>白だし 1リットル</b>		
	(税抜620円)			<b>540円</b>	
	300ml	<b>302円</b>		(税抜500円)	
	(税抜280円)				
	<p>水あめを加えてより甘口に仕上げました。</p>		<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>		
<b>うすくち醤油</b>	1リットル	<b>415円</b>	<b>あごだしつゆ 360ml</b>		
	(税抜385円)			<b>669円</b>	
	500ml	<b>291円</b>		(税抜620円)	
	(税抜270円)				
	<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>		<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>		
<b>上うすくち醤油1L</b>		<b>442円</b>	<b>つゆ 500ml</b>		
	(税抜410円)			<b>432円</b>	
	<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>	<b>醸造酢 900ml</b>		<b>302円</b>
	(税抜330円)			(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>	<b>南蛮漬けの素 900ml</b>		<b>540円</b>
	(税抜330円)			(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>	<b>すし酢 900ml</b>		<b>648円</b>
	(税抜267円)			(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>簡単におすしが作れます。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>	<b>ゆずと橙の香りぽん酢 300ml</b>		<b>432円</b>
	(税抜267円)			(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>	<b>楽らく酢 300ml</b>		<b>399円</b>
	(税抜300円)			(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、ぶりの照り焼きにも。</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>	<b>味もろみ 200g</b>		<b>313円</b>
	(税抜477円)			(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>	<b>かつおみそ 200g</b>		<b>341円</b>
	(税抜500円)			(税抜316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>	<b>にんにくみそ 200g</b>		<b>313円</b>
	(税抜953円)			(税抜290円)	
	320g	<b>405円</b>			
	(税抜375円)				
	<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>		<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>		
<b>海の幸佃煮 180g</b>		<b>540円</b>	<b>伊万里みそ 合せ 750g</b>		<b>602円</b>
	(税抜500円)			(税抜558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>	<b>伊万里みそ 米こうじ 750g</b>		<b>602円</b>
	(税抜500円)			(税抜558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>		

伊万里みそ 麦こうじ 750g		太白みそ 1kg	
602円	(税抜558円)	662円	(税抜613円)
麦の独特な風味甘みを生かした生粒みそです		米みそをすった濾さずに使えるお味噌です。色々なお料理にも使えます。	
			
伊万里みそ 米こうじ 1kg		酢の素 300ml	
672円	(税抜623円)	270円	(税抜250円)
米の甘みを生かし、大豆の旨みを残した生粒みそです。		3~4倍に薄めて使う合成酢です。甘めの味付けになっています。梅酢味噌を作る時にもどうぞ。	
			
伊万里みそ 合せ 1kg		伊万里牛の牛みそ汁 5個入	
672円	(税抜623円)	1080円	(税抜1000円)
米と麦をブレンドし、熟成期間を長くした、まろやかな味のお味噌です。		伊万里牛を使用した、少し贅沢な珍しいお味噌汁です。にんじんとごぼう入りです。	
			
蔵出し合わせ 1kg		お味噌屋さんの蔵造りみそ汁 5個入	
694円	(税抜643円)	540円	(税抜500円)
当店人気の合せみそ1kgカップ入りです。		油揚げ・わかめ・ねぎの入ったお湯を注ぐだけで本格みそ汁がいただけます。お味噌は合せ味噌を使用しています。	
			
無添加合せ 750g		ふわふわたまごのお吸物 5個入	
645円	(税抜598円)	540円	(税抜500円)
合成甘味料、保存料は使用しておりません。		新鮮なたまごと伊万里の小ねぎを使用して優しい味に仕上げられています。	
			

まぐろ丼のたれ 300ml		酢みそ 180g	
400円		270円	
(税抜371円)		(税抜250円)	
かけるだけでも、漬け込んでも、簡単にまぐろ丼ができます。海鮮丼にもどうぞ。		甘い米みそを使用した、からし入り酢みそです。	
			
甘酒 900ml		らっきょう酢 1.8リットル	
864円		540円	
(税抜800円)		(税抜500円)	
国産米を使用しています。砂糖などを一切添加せず、米の甘さを自然に出しています。アルコールは入っていません。		らっきょう漬けが簡単にできます。残ったら三杯酢・すし酢にご使用ください。生姜の酢漬けにも。	
			
赤だしみそ 1kg		万能旨辛のたれ 260ml	
719円	(税抜666円)	378円	(税抜350円)
麦みそ特有のコクや大豆を蒸すことで大豆の旨味・甘味がのった伸びのある味が特徴です。		豆板醤とにんにくの風味が効いたピリ辛のたれです。ごま油の風味が食欲をそそります。ゆでたまやしにあえて、温野菜や炒め物、蒸し鍋のつけだれとしてもご利用いただけます。	
			
みりん 1リットル		たまねぎ一杯おみそ汁	
540円		410円	
(税抜500円)		(税抜380円)	
料理に照りやつやを与え、煮崩れを防ぎます。本みりんタイプの発酵調味料、食塩以外は本みりんと同等の成分を持ち幅広い食品にご使用いただけます。		赤だしみそと太白みそにすりおろしたまねぎとりんご酢を合わせて作りました。大さじ1杯にお湯150ccとねぎや乾燥わかめ等を入れてお召し上がりください。	
			
むらさき(濃口しょうゆ)		しいたけ(国産)佃煮100g	
486円		540円	
(税抜450円)		(税抜500円)	
濃口しょうゆに再仕込み醤油を合わせたとても濃い醤油です。お刺身に、煮つけに、かけ醤油に、何にでもご使用いただけます。		国産のみの椎茸を使用し、化学調味料、保存料等を一切使用せず醤油味に仕上げました。	
			

# 西岡醤油醸造元

## 商品のご案内



TEL 0955-22-2038 FAX 0955-22-6061  
ホームページ <https://nishioka-soy.com>