

青 (うまうち)	1.8LP 1L 500ml 300ml 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。	こだわりのかけ醤油 1L 300ml瓶 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。	ごま醤油 150ml  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。	てりやきソース 300ml  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。	らっきょう酢 1.8リットル  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。	海の幸佃煮 180g  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。	伊万里みそ 米こうじ 750g  米の甘みを生かし、大豆の旨みを残した粒みそです。	きくらげ鶏めしの素  九州産の鶏ときくらげを菊醤油で混ぜご飯の素にしました。	伊万里牛の牛みそ汁 5個入  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。
さしみ醤油	1.8LP 1L 500ml 150ml 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。	白だし 1.8LP 1L 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。	てりやきソース 300ml  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。	醸造酢 900ml  国内産の酒粕やアルコールを原料とした醸造酢です。	万能旨辛のたれ 260ml  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。	山菜佃煮 180g  椎茸・木耳・山くらげを手間ひまかけて煮込みました。	伊万里みそ 合せ 750g  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。	蔵出し合わせ 850g  当店人気の合せみそ850カップ入りです。	お味噌屋さんの蔵造りみそ汁 5個入  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。
甘口さしみ	1L 300ml 水あめを加えてより甘口に仕上げました。	むらさき(濃口しょうゆ)  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。	浅漬け母さん 500ml  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。	南蛮漬の素 900ml  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ができます。	ゆずびー 55g  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。	しいたけ(国産) 佃煮100g  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。	伊万里みそ 麦こうじ 750g  麦の独特な風味甘みを生かした生粒みそです。	酢みそ 150g  甘い米みそを使用した、からし入り酢みそです。	ふわふわたまごのお吸物 5個入  新鮮なたまご伊万里の小ねぎを使用して優しい味に仕上げています。
うすくち醤油	1.8LP 1L 500ml 150ml 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。	つゆ 500ml  かつお風味の2倍濃縮のつゆです。そうめんやそば、てんぶらのつゆに。	からあげの素 500ml  鶏肉を15分ほど漬けて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。	すし酢 900ml  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。	甘酒 900ml  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。	味もろみ 200g  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。	伊万里みそ 米850gすり  米の甘みを生かし、大豆の旨みを残した生粒みそをすりみそにしました。	だしパック いりこだし 10g×10袋 あごだし 10g×8袋 長崎のいりこだしとあごだしが使いやすいパックになっています。	たまねぎ一杯おみそ汁  赤だしみそと太白みそにすりおろしたたまねぎとりんご酢を合わせて作りました。大きじ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。
上うすくち醤油1L	1.8LP 1L 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。	まぐろ丼のたれ 1L 300ml 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。	ごまドレッシング 280ml  焙煎ごまを使用してマイルドに香り高く仕上げました。	ゆずと橙の香りぼん酢 300ml  天然のゆず・橙をたっぷり使用した高級ぼん酢です。お鍋や餃子のタレとしてもお使いいただけます。	みりん 1リットル  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。	かつおみそ 150g  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。	伊万里みそ 合せ 850gすり  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をすりみそにしました。	<h2>商品のご案内</h2>  <p>有限会社西岡醤油店 佐賀県伊万里市二里町大甲2912番地 電話0955-22-2038 FAX0955-22-6061 ホームページ https://nishioka-soy.com/</p>	
どんぶりだし醤油	1L 300ml瓶 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。	玉子ごはんかけ醤油 150ml  あつあつたまごかけごはんにかけてお召し上がりください。うま味があって美味しいです。(ハチミツが入っています。)	焼肉のたれ 1L 320g 甘口で、焼肉店風本格たれです。一度食べたらやみつきに。	楽らく酢 300ml  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。	酢の素 300ml  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。梅酢味噌を作るときにもどうぞ。	にんにくみそ 150g  かつおみそににんにくチップと唐辛子を加えました。	昔作り合せ 700g  合成甘味料、保存料は使用しておりません。		