



仁右衛門(再仕込み醤油) 300ml



地元の厳選した原料を使用し、弊社で代々受け継ぐ木桶で仕込む天然醸造醤油です。通常のお醤油は大豆・小麦を麹にして食塩水で発酵させますが、「仁右衛門」は食塩水の代わりに生醤油を使用して長期熟成して仕込む再仕込み醤油です。お醤油本来の旨味、香りがふんだんに味わえるコクのあるお醤油です。

商品名	仁右衛門(再仕込み醤油) 300ml
企業名	有限会社黒澤醤油店
出荷可能時期	通年
賞味期限	540日
保存温度帯	常温
原材料及び添加物	大豆 / 茨城、小麦 / 茨城、塩 / オーストラリア
内容量	300ml
サイズ	縦65cm 横65cm 高さ225cm
入数	15
最低納品単位	1ケース
輸出希望国又は地域	シンガポール
ご利用シーン	つけ醤油としても、たれやつゆを作るときに使用してもまるやかな仕上がりになります。