IBARAKI EXPORTS
- Selection of Japanese Foods -
Here!

- 製品情報 -

柚子塩糀

原材料となるお米からすべて自社製造しています。
和食の基礎となる米糀とミネラル豊富な海塩、日本食を語るうえで欠かせない柑橘果実の柚子をじっくりと発酵熟成して作られます。
お手軽に日本の味と香りを楽しめる、万能調味料です。

商品名	柚子塩糀
企業名	株式会社農創
出荷可能時期	通年
賞味期限	360日
保存温度帯	常温
(具体的な温度)	～25℃
原材料及び添加物	米糀 / 茨城県、海塩 / 伊豆大島、柚子 / 高知県
内容量	220ｇ
サイズ	縦5.0cm　横5.0cm　高さ14.3cm
入数	24
最低納品単位	1ケース
認証・認定機関の許認可	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施
輸出希望国又は地域	シンガポール、米国、台湾、欧州
日本国内での販売価格	680円 +税
ご利用シーン	肉・魚を漬込むと素材が柔らかくなり、下味が付きます。これを焼くだけでも美味しい一皿が出来上がります。 ドレッシングやソース作りなどにも手軽に幅広くご利用いただけます。