IBARAKI EXPORTS
- Selection of Japanese Foods -

- 產品資訊 -

仁右衛門(二次釀造醬油）300ml

精選在地原料，以家傳木桶釀造的天然醬油。
一般醬油都是將大豆或小麥製成麴之後，再用鹽水發酵製成。「仁右衛門」以生醬油取代鹽水，經長時間熟成的二次釀造醬油，所以香氣濃郁氣味深沉。

商品名稱	仁右衛門(二次釀造醬油）300ml
企業名稱	有限會社黑澤醬油店
發貨期間	全年
賞味期限	540日
保存方式	常溫
原材料及添加物	大豆 / 茨城、小麥 / 茨城、鹽 / 澳大利亞
內容量	300ml
尺寸	長65cm　寬65cm　高225cm
個數	15
最少進貨量	1箱
出口國家或區域	新加坡
使用方式	氣味濃醇圓潤，可作為醃料或沾醬使用。