

甘くてすっぱい、新しいにつぼんの調味料。

梅酢



ドレッシング

化学調味料
保存料不使用



自家製米麴入り

梅酢ドレッシングは、自家梅園の梅から抽出した

梅酢と米麴などをブレンドした新しいタイプのドレッシングです。

ほのかな梅の酸味と麴の風味をきかせてマイルドなお味に仕上げました。

味噌をベースに米麴などの発酵食品を使用しているのです。

美味しく、体にもやさしい調味料です。

深瀬善兵衛商店

梅の酸味がほんのり効いた
みそと米麴のマイルドな味。

梅の酸味がほんのり効いた、バランスの良い調味料なので、和食にも洋食にも、料理を選ばずお使いいただけます。

色はごまのようですが、味噌風味です。ゆで卵やお豆腐、クセのある野菜などによく合います。

味噌風味なので田楽でもお試しください。



レシピ開発
学校法人羽陽学園
山形調理師専門学校
担当 伊藤伸也先生

名称：ドレッシングタイプ調味料
原材料名：梅、砂糖、みそ（大豆を含む）、
みりん、米麴、食塩、赤紫蘇、酒粕、椎茸
エキス、帆立エキス
内容量：190g
保存方法：直射日光を避け常温で保存

栄養成分表示	100g あたり
エネルギー	24.3cal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.1g
炭水化物	5.5g
食塩相当量	0.8g



株式会社 深瀬善兵衛商店
山形県山形市印役町4-2-25
電話 023-622-2360
<http://www.kaneyou.net/>

