

天然素材だけで贅沢に……
とことんこだわりの
創ったポン酢
です。

天然ゆず・すだち使用



70ml(普及品用)
250円



150ml(普及品用)
350円



360ml(箱入り)
1,100円(箱代込)



500ml(箱入り)
1,400円(箱代込)



900ml
2,000円

天然素材だけで贅沢に創りました。
口に入るものだから安心して食べたい…
この思いで素性のわかる天然素材のみを組み合わせ
贅沢に創りました。
長年の料理人の経験を生かして
皆様に愛されるように、「足し算の出来る味」(酸味を和らげ
ている)に調合しました。
自慢の味をお楽しみ下さい。

レシピ!!

★ドレッシング編

- ① 味久ポン酢とサラダオイルを4対1の割合で混ぜるとポン酢ドレッシングとして大根サラダやスライス玉葱の最高のパートナーです。
- ② 味久ポン酢とマヨネーズで様々な料理のソースとして使えます。例えば、鶏肉やイカのバター焼き、魚のムニエルのソース等美味しいですよ。



徳島産の酢橘(すだち)と柚子100%の絞り汁をベースに
もち米醸造の本味醂と天然醸造醤油に昆布・鰹節をたっぷり使い、時間をかけ、じっくり熟成しました。
鍋物のお供は勿論、豆腐や焼き魚、大根卸し…
ゴマドレッシングにこの味久ポン酢をアレンジすると、シャブシャブのタレとして最高です。

香りと美味しさを大切にしたいので、受注後の調合を基本と致します。それゆえ、本商品のお届けは熟成期間(冬季で3週間・夏季で2週間)後になることがありますので、御了承下さい。

お申込み方法は裏面をご覧ください。

名称/味付けポン酢 内容量/900ml・500ml・360ml・150ml・70ml
原材料名/柚子果汁・すだち果汁・丸もち味醂(もち米)・天然醸造醤油(大豆・小麦・塩)・だし昆布・本鰹節
賞味期限/ラベル下部に記載

製造者/新井利治
〒586-0084 大阪府河内長野市旭ヶ丘5-7
TEL.060-5302-1469 TEL/FAX.0721-53-2177
Eメール/toshi-arai.11@nike.onet.ne.jp