

●名称：さいしこみしょうゆ(本醸造)  
●原材料名：大豆(国産)、小麦(国産)、食塩  
●内容量：300ml ●賞味期限：枠外下部に記載 ●保存方法：直射日光、高温多湿を避け冷暗所で保存してください。●販売者：オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 TEL.03-6701-5900  
●製造所：大徳醤油株式会社 兵庫県養父市十二所930-3

●開栓後は品質保持の為、冷蔵庫に保管してください。

天然醸造  
芳醇な香り、濃厚な旨みと甘み

# オーサワの 蔵づくり 醤油

再仕込み

特別栽培国産大豆・  
小麦使用

再仕込み醤油は、仕込み水の代わりに生醤油を贅沢に使用し、二度の醸造過程を経てつくられます。  
じっくり時間をかけて発酵・熟成させているので、濃厚な旨みと甘みがあります。  
つけしょうゆや、かけしょうゆとして、また煮物や炒め物等に加えると味に深みがあります。

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー：76kcal、たんぱく質：9.7g、脂質：0g、炭水化物：9.4g、食塩相当量：13.7g

(サンプル品分析による推定値)



賞味期限

キャップ:PE  
本体:ガラス瓶

OHSAWA  
JAPAN  
Macrobiotic Foods

▶オーサワジャパン  
ホームページはこちら

