



こはく
超特選 琥珀しょうゆ

サンジレン



かつお香るだししょうゆ

サンジレン

素材を引き立てる色と味わい

素材を引き立て香り高くまろやかに仕上げる

琥珀色

こはく
琥珀

一般的なこいくちしょうゆと比較してしょうゆの色が鮮やかで
鮎色のような琥珀色であることを表現しました。

超特選

商品規格	
TN値(全窒素分(g/100ml))	1.95±0.03
食塩分(g/100ml)	16.5±0.3
色度	22番未満

本醸造たまりしょうゆの「超特選」規格

傘ブランド



素材を引き立てます

料亭で提供される料理は素材の色、味が引き立ち見た目も鮮やかな料理ばかりです。
そんなお料理をご家庭でもご提供したいという想いをこめて「料亭の彩り」と表現しました。

国産かつお節

- ・国産かつお節の豊かな香りが生きたまろやかな味わい。
- ・かつおのイラストも記載かつお節の豊かな香りを表現



ベースに「琥珀しょうゆ」使用

色鮮やかでうま味の強いこだわりのしょうゆがかつおの香りを引き立て、料理の味わいを香り高く風味豊かに仕上げる。



サンジレン醸造株式会社

〒511-0823 三重県桑名市明正通1-572-1
TEL 0594-22-3333 FAX 0594-23-3333
ホームページ <http://www.san-j.co.jp>