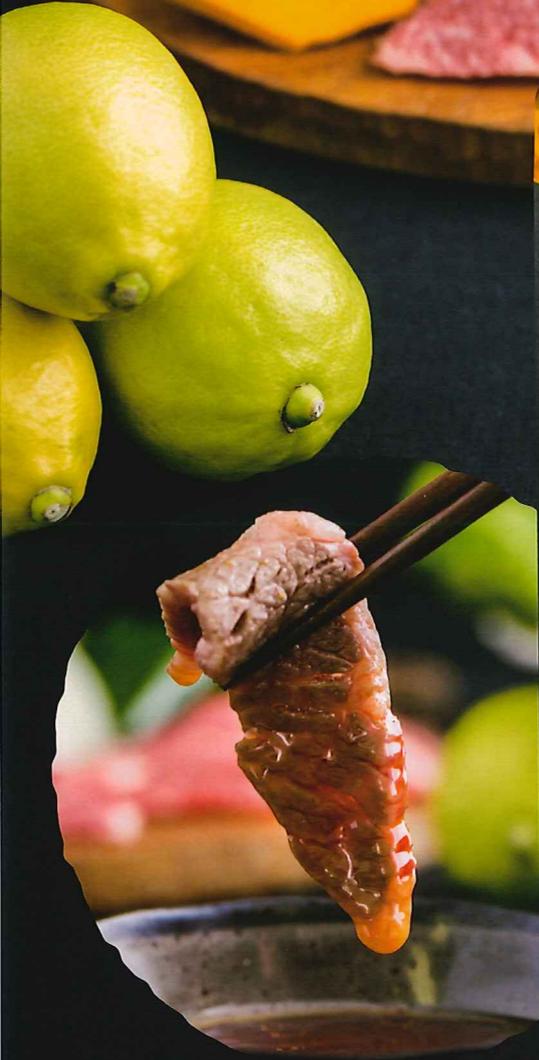




瀬戸内ブランド認定

瀬戸内産れもん使用。



にんにくを使わない  
焼肉のたれ  
瀬戸内産れもん&  
オリーブオイル。



**1** 瀬戸内産れもん&  
オリーブオイル使用。

太陽と潮風の恵みが育んだ、瀬戸内産れもんの酸味をオリーブオイルでとじ込めた、新しい味の焼肉のたれ。

**2** 川中醤油  
ならではの味。

濃厚な再仕込醤油、心地よい旨みがこの濃口醤油を巧みに使いました。化学調味料不使用でスッキリとした後味。

**3** にんにくを使わない、  
焼肉のたれ。

にんにく不使用、体を温める効果がある生姜を隠し味に使用。

**川中醤油株式会社** 広島市安佐南区伴中央4丁目1-6  
TEL:082-848-0008 FAX:082-848-0168

<http://www.kawanaka-shouyu.co.jp>

# 醤油屋が作った焼肉のたれ使用例

## 簡単おすすめレシピ



おつまみに  
最適!

豚バラ肉のホイル焼き  
たっぷり青ネギのせ

### □材料

・豚バラ肉・青ネギ・塩コショウ・本品

### □作り方

- ① 豚バラ肉を食べやすい大きさに切り、塩コショウをふり、オーブントースターで火が通るまで焼く。
- ② 焼けたら、本品を適量かけ、青ネギをたっぷりのせる。



みんなが  
喜ぶ!

ハンバーグソース、  
ステーキソース等、  
お肉料理におすすめ!



あっさりしているけどコクがある、  
レモンの程よい酸味の焼肉のたれ。

「瀬戸内産れもん」と「エキストラバージンオリーブオイル」を使用。さらに、2種類の醤油、果物&野菜(りんご・パイナップル・トマト・生姜)を隠し味に使い深いコクをだした化学調味料不使用の焼肉のたれです。2種類のお醤油を使っておりますが、決して醤油は主張せず、美味しさを引き立てております。

※再仕込醤油と濃口醤油

お肉に張り合える濃厚な再仕込醤油、後に心地よい旨みがのこる濃口醤油を巧みに使った醤油屋ならではのたれです。

### 【商品情報】

- 名称／焼肉のたれ
- 原材料名／しょうゆ（脱脂加工大豆〔遺伝子組換えでない〕、小麦、食塩）、砂糖、レモン果汁、醸造調味料、菜種油、トマトペースト、オリーブ油、生姜、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、りんご果汁、酵母エキス、醸造酢、パイナップル果汁、ごま、食塩、寒天、アルコール
- 内容量／180ml
- 賞味期限／18ヵ月
- 保存方法／直射日光をさげ保存
- JANコード 4960728510273
- ITFコード 0204960728510271 ケース入数／12