

割烹関西 白だしつゆ

春夏秋冬旬の素材を

おいしく引きたてます。



うす色料理
を簡単に：



昔から京料理に使われてきたヒガシマルの丸大豆淡口しょうゆに、昆布と鰹節の天然だしを合わせた、だし入り淡口しょうゆ。旨味のきいたうす色のお料理が簡単にできます。



商品名	内容量×入数	賞味期間	JANコード	原材料
割烹関西白だしつゆ	1.8LHD×6	13ヵ月	4902475218750	本醸造しょうゆ(国内製造)、たん白加水分解物、食塩、砂糖、ふし(かつおぶし、いわしぶし、さばぶし、むろあじぶし)、みりん、かつおぶしエキス、さばエキス、醸造酢、酵母エキス、こんぶ、しいたけエキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、(一部に小麦・さば大豆を含む)
	10L	13ヵ月	4902475216107	

おいしさをずっと、400年。

ヒガシマル醤油株式会社

本社 / 〒679-4167 兵庫県たつの市龍野町富永100-3 TEL(0791)63-4567 FAX(0791)63-4585
ホームページ <https://www.higashimaru.co.jp/>

大阪支店 / 〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目9-20
TEL(06)6441-2575 FAX(06)6445-2606
京都営業所 / 〒604-8375 京都市中京区西ノ京池ノ内町16-39
TEL(075)841-0896 FAX(075)801-8528

東京支店 / 〒104-0033 東京都中央区新川1丁目2-14
TEL(03)3551-0198 FAX(03)3551-0728
広島営業所 / 〒730-0042 広島市中区国泰寺町2丁目2-17
TEL(082)248-2230 FAX(082)246-6750

名古屋営業所 / 〒465-0051 名古屋市名東区社が丘1丁目1602
TEL(052)703-7800 FAX(052)703-7780
福岡営業所 / 〒812-0023 福岡市博多区奈良屋町5-1-4
TEL(092)291-6709 FAX(092)281-7306