



保存料  
不使用



# 生なま 将しょう油ゆのちから



素材の輝きを引き出す



商品コード  
40465

シルバー醤油 本醸造  
生(なま)しょうゆ 4ml

- 鮮やかな色
- 旨味素材のが際立つ
- 穏やかな香り
- 保存料不使用



# 料理全体の旨味を高める 生(なま)しょうゆ

## 生揚げしょうゆ

もろみから搾ったそのままの、加熱殺菌や微生物の除去を行う前のしょうゆ

### 加熱殺菌

火入れ・漉引き

### ろ過などによる殺菌処理

火入れしょうゆ  
(一般的なしょうゆ)

なま生しょうゆ

## ※ 生(なま)しょうゆとは？

火入れによる殺菌処理を行わず、火入れと同等の殺菌処理をろ過などによって行い、微生物を除去したしょうゆのことです。

## ※ 上品な味で他店舗との味の差別化

素材本来の旨味を引き立て、料理に深みとコクをプラス。他店にはない繊細で豊かな味わいを実現し、味の差別化を図ります。料理の魅力を最大限に引き出し、お客様の満足度を高めます。

素材の旨味を引き立てます！



30mm

85mm



## ※ 現代の嗜好にマッチした味わい

通常のしょうゆで行う火入れの工程を経ずに充填した〈生(なま)しょうゆ〉は、香りが穏やかでやわらかい味わいに。しょうゆの旨味・コクを示す全窒素分が高く、旨味が豊かなしょうゆです。

商品コード  
40465

シルバー醤油 本醸造  
生(なま)しょうゆ 4ml

賞味期限	製造日より18ヶ月
内容量	4ml (5g)
入り数	500個×6箱
JANコード	4990798261829
ITFコード	14990798261826
アレルギー	小麦・大豆

保存料不使用

穏やかな香り

旨味が際立つ

鮮やかな色

<原寸>

※写真はすべてイメージです。※仕様上、製品サイズ・内容量に若干ばらつきがあります。※電子レンジではご使用いただけません。※詳しくはお問い合わせください。

他にも素材の旨味を引き立てる調味料を多数ご用意しております！詳しくはお気軽にお問い合わせください。



株式会社 旭創業

■札幌支店 Tel.011(806)0280 Fax.011(860)6661  
 ■仙台支店 Tel.022(388)8801 Fax.022(388)6665  
 ■東京支店 Tel.03(5206)5055 Fax.03(5206)5155  
 ■長浜支店 Tel.0749(79)8118 Fax.0749(79)8119  
 ■大阪支店 Tel.06(6695)3751 Fax.06(6695)3759  
 ■広島支店 Tel.082(532)6155 Fax.082(532)6159  
 ■九州支店 Tel.092(688)9600 Fax.092(688)9609

