



お醤油を
この瓶に
入れて
ください。
使用方法
に

宗田



がらすの中で育つ だし醤油

土佐清水の宗田節、お好みの醤油を
注ぐだけで高級感あふれる
だし醤油が生まれ、育ちます。



いつもの醤油をいれるだけで

おいしい
だし醤油
ができます。



宗田節へのこだわり

土佐清水は、日本一の宗田節の産地。メジカ(別名ソウダガツオ)の節は、かつお節に比べてコクがあり、香り豊かなだしが出るので、料亭や老舗の蕎麦店には、なくてはならないものなのです。仕入れに妥協をせず、土佐清水産の宗田節の中でも特に一級品を選び抜いています。節も素材が命。足摺沖でとれた新鮮なメジカを原魚にしたものだけです。味が違います。上品で濃厚なだしをおたのしみください。

第26回 高知県地場産業大賞 「奨励賞」受賞

ご家庭にある醤油を瓶に注ぐだけ、冷蔵庫で2週間寝かせると、香り高いたし醤油に変身!醤油を注ぎ足しながら、約1年間ご賞味いただけます。

【おすすめ料理】
冷や奴・卵料理・煮物・炊き込みご飯・麺つゆ・鍋など

第26回 高知県地場産業大賞「奨励賞」受賞
だしが良くでる宗田節
950円(税抜)



Hospitality,
Authentic and
Tradition

HAT

ヨイモノガタリ その善さを物語る食と美容を、信頼あるJAPAN品質から。
大阪市中央区高津3丁目7-13 TEL: 06-6643-3610 <http://www.hat24.co.jp>