

MAP C-2 12 古式三年しょうゆ

長期熟成の濃厚な風味と塩味が特徴

古来の醸造法でとことん手作りにこだわった三年仕込み醤油。地元兵庫の原材料、木製天秤搾り機、かまどを使った火入れなど、昔ながらの醤油づくりで醸造しました。長期熟成の濃厚な風味と塩味。上品な旨みの特徴。刺身など「つけ」に最適です。「本物」の醤油をご賞味ください。



200 ml 1,620円(税込)
賞味 常温 730日間 販売 通年

よろこんぶだし醤油

北海道利尻昆布がまるごと入った醤油

加西市和泉町にある「高橋醤油」「がいな製麺所」がタッグを組んで開発したうどんに合う醤油。北海道産利尻昆布をまるごと入れた風味は、まろやかな味わいと自然の旨みの特徴。玉子かけご飯やお刺身にも合う万能醤油です。



150 ml
410円(税込)
賞味 常温 150日間 販売 通年

もろみにんにく焼肉のたれ

平成27年度五つ星ひょうご受賞

高橋醤油の昔ながらのもろみをベースに、加西市の旨く・辛く・濃厚な野生種「ハリマ王にんにく」、西脇市特産の香り高い「金ゴマ」を絶妙な配合で合わせました。焼き肉・ドレッシング・野菜炒めに最適です。



200 ml
520円(税込)
賞味 常温 365日間 販売 通年

加西市で90年以上地醤油一筋。醤油はもちろん、そうめんつゆ、ぼん酢、うどんスープなどたくさんの商品を取り揃えています。贈答品などの詰め合せも承っております。今もまだご家庭の玄関までお届けする配達も行いお客様との繋がりを大切にしています。



高橋醤油株式会社

加西市和泉町701
☎ 0120-373-580

営業 8:30~17:30 休日 日曜日
HP <http://www.sakuraizumi.com> 送料 有り
配達 有り(常温) 可 可 支払 店頭・郵払・代引・クレジット