



創業明治五年の蔵元浅利佐助商店が

その百有余年の伝承の技で造り上げた

こだわりの最高級つゆ

# 百年蔵

生返しつゆ



## 【こだわりの製法】

丸大豆醤油の生揚と本みりんを合わせ熱を加えず、生のまま暗く涼しい場所で寝かせ味を落ち着かせた生返し。砂糖や出汁と鰹節・昆布の粉末を加え、瓶詰の前に一度だけ加熱し、それぞれの香りを閉じ込めました。

## 【こだわりの原料】

- 秋田県産大豆・小麦で自家醸造した本醸造丸大豆生揚
- 焼津産鰹節の出汁に鰹節と北海道産昆布の粉末
- 比内地鶏の旨味だけを取り出したスープ

## 【こだわりの味】

雑味や酸味を極力抑え、出汁の旨味と風味を利かせ、素麺や饅頭などの小麦だけを使用した麺に合わせた味に仕上げました。

商品名	百年蔵生返しつゆ
内容量	250ml
入数	6本
賞味期限	18ヶ月
単品重量	510g
単品サイズ	55×55×200mm
JANコード	4971356205011
ケース重量	3.2kg
ケースサイズ	185×120×210mm
GTINコード	14971356205018
小売価格	750円



株式会社浅利佐助商店  
秋田県鹿角市花輪字観音堂 27-3

TEL:0186-23-3127 FAX:0186-23-2720  
E-mail:info@fukuzyu.com

