

味わい深く、芳醇な香り



オーサワの 杉桶仕込み 有機醤油

有機大豆・有機小麦使用 酒精不使用



Life is
Macrobiotic

有機原料を使用し、杉桶で2夏以上熟成させました。
天然醸造の奥深い味わいが、素材の旨みを引き出します。



厳選された有機大豆と有機小麦、
天日塩を原料に、天然醸造法によっ
て杉桶でじっくりと熟成された醤油で
す。こくがあり芳醇な香りで、そのまま
つけ醤油としてはもちろん、煮物に使っ
ても素材の旨みを引き出します。

オーサワの 杉桶仕込み有機醤油 塩分約 17%



9183 新鮮ボトル 200ml 460円+税
6093 紙パック 550ml 580円+税

- 原材料:有機大豆(アメリカ産)、有機小麦(北海道産)、食塩(オーストラリア産)
- 開封前賞味期間:9183:常温で1年6ヶ月/6093:常温で2年

栄養成分：大さじ1杯(15ml)当たり

・エネルギー 12kcal ・たんぱく質 1.3g ・脂質 0.1g
・炭水化物 1.5g ・食塩相当量 2.4g

開封後も鮮度を
保つことのできる
新鮮ボトル

NEW



9183

6093

※商品の価格・内容量・包装・仕様等は2020年2月現在のものです。

オーサワジャパン株式会社

〒153-0043 東京都目黒区東山三丁目1番6号 TEL:03-6701-5900 FAX:03-6701-5911
www.ohsawa-japan.co.jp

2002 OJ-8782

