

甘くてすっぱい、新しいにつぼんの調味料。

# 梅酢



化学調味料  
保存料 不使用

## めんつゆ



### 梅肉入り濃縮タイプ

梅酢めんつゆは、自家梅園の梅から抽出した梅酢を使用した、濃縮タイプのめんつゆです。

梅肉入りで、さわやかな風味がくせになります。

めんつゆ・だし醤油・ドレッシングの3種類の梅酢シリーズが同時発売です。

## 深瀬善兵衛商店

梅肉入りでさっぱりおいしい。

自家梅園の梅肉入りでさわやかな風味がくせになるお出汁の効いためんつゆです。そうめん、うどん等のつけ汁として。

鍋物、水餃子や豚しゃぶ、豆腐や

ところてん等、ポン酢の替わりとして

様々な料理に合わせてください。

イワシやサンマなどの煮魚を作る際に

加えると臭みが消えてすっきりした味

に仕上がるのでおすすめです。

様々な料理にも使える万能調味料です。

名称：つゆ（希釈用）  
原材料名：しょうゆ（大豆、小麦を含む）、  
みりん、梅、赤紫蘇、食塩、砂糖、椎茸エキス、  
昆布エキス、かつおエキス  
内容量：160ml  
保存方法：直射日光を避け常温で保存  
梅肉入り・濃縮タイプ（つゆ1：水1）

栄養成分表示	100g あたり
エネルギー	142cal
たんぱく質	4.3g
脂質	0g
炭水化物	31.2g
食塩相当量	7.9g



株式会社 深瀬善兵衛商店  
山形県山形市印役町4-2-25  
電話 023-622-2360  
<http://www.kaneyou.net/>

