

極あまくち

せん しょう 専醬

しょうゆ甘辛物語

極甘□	甘 □	やや甘□	やや辛□	辛 □
-----	-----	------	------	-----

← **専醬** — 鹿児島県のしょうゆ — 一般のしょうゆ →

極あまくち「**専醬**」はより甘く・旨さを強調したしょうゆです。

-ご使用方法-

甘さを極めた醤油です。刺身などのつけ・かけ醤油としてはもちろん、そのまま肉じゃがや魚の荒だしなどの煮物しょうゆとして、また、お好みによりニンニク、生姜等を加えて鶏のから揚げ、スペアリブなどの下漬け用調味料としてもお使いいただけます。今お使いのしょうゆとブレンドして、ご自分のお好みに合わせた甘さの醤油をお楽しみください。

「味に活かします

まごころと技術」

藤安醸造株式会社

鹿児島市谷山港二丁目1番10号
TEL 099-261-5151

ヒシク

検索



おそらく

日本一あまい。おいしい鹿児島県の「**専醬**」です。

使用方法 (例)

料理名 (4人前)	調味料 専醬	水	酒	みりん
魚のあら炊き・豚の角煮	80ml	400ml	100ml	80ml
鶏肉と里芋の揚げ煮	50ml	500ml		50ml
鶏ももの照り焼き	100ml		100ml	100ml
ごぼうと牛肉のきんぴら	50ml	400ml		50ml
焼き餅・焼き厚揚げ	そのままお使いください			

※他の調味料との割合は、お好みにより、使用量を加減してください。

姉妹品 良香だしの紹介

「良香だし」は、だしの香りにこだわった、うす色仕立て。素材の色を活かして、ご家庭でお手軽にプロの味が再現できます。

使い方いろいろ、南国薩摩の極あまくち醤油

あら炊き、ブリかま、煮物、すき焼き、肉じゃが、地鶏の刺身、焼き鳥のたれ、うなぎのたれ、焼き餅、焼きイカ、焼きとうもろこし、焼き椎茸、鮮魚の刺身、きんぴら、照り焼きのたれ、ステーキのたれ、から揚げの漬け込みたれ、焼き肉のたれ、洋食の隠し味、バター醤油だれ、みたらし団子だれ、豚の角煮など



創業明治三年
(1870年)

ヒシク

検索