

② **ゆず胡椒ゆずみそ**

120g **648円** (600円)

「ゆずみそ柚子」に「ゆず胡椒」を30%練り込みました。
美味しいゆずみそに、パンチのきいたゆず胡椒は、うま味と辛みのバランスが楽しめる大人の逸品です。肉・野菜につけて・豆腐・なべ物のたれ素材を一層引き立てます。

③ **れんこん入りゆずみそ**

120g **594円** (550円)

「ゆずみそ柚子」に徳島の「れんこん」を30%加えました。徳島のれんこん畑は、農薬を減らし、「こうのとり」が巣をつくり繁殖をする自然あふれた土地です。ごはんのおとも豆腐や野菜に、そのまま酒の肴がおすすめ！自然の大地で育った「れんこん」のシャキシャキ食感をお楽しみ！



① **ゆずみそ柚子**

486円 (450円)

農林水産省より三賞も受賞した日本一のゆず味噌です。木頭ゆずの果皮・果肉・果汁をたっぷり使用し、国産原材料の米・大豆・塩をのみで無添加でつくられた「阿波御膳味噌」に北海道産てん菜糖、鳴門の海水より製造の塩を合わせたゆずみそです。おかずみそですが、肉・野菜豆腐などにつけたり、万能調味料として美味しく重宝にご利用下さい。

④ **ゆずりっ胡椒 青** ⑤ **ゆずりっ胡椒 赤**

各 80g **864円** (800円)

① 極上と評価され辛さと旨味絶妙の「ゆず胡椒」です。「木頭ゆず」果皮と、「みまから唐辛子」・「鳴門の塩」と徳島の食材のみを使用しています。うま味と辛みバランスが特徴のディップです。特にお肉によく合います。うどん・そばにも。



柚子子れいひ

焼く、揚げる、煮る、蒸す、混ぜるだけで、
素材が引き立つ！感動の手料理を
ご家庭でお楽しみください。



トースト



ごはん



お鍋のたれ



揚げなす



ふろふき大根(おでん)



サラダ



水だけで

ゆずみそドレッシング
ゆずみそ1：水1

ハンバーグソース/たれ
ゆずみそ2：水1



お豆腐



焼き魚



肉(もみ込む)



酢みそ和え
ゆず果汁や酢と合わせて



白和え

おすすめ

豆腐に
混ぜる



農薬不使用ゆず 国産100%/無添加

保存料・着色料・化学調味料

材料5つのみ



徳島県産ゆず

標高が高く、昼夜の寒暖差が激しい
山間部のずーと農薬を使用しないで
栽培された柚だけを使用しています。

2



国産原材料の
御膳みそ

阿波藩主 蜂須賀公が好まれ、御膳
に供した米麴が多く、優しいみみそ。
国産米、国産大豆、鳴門の塩だけ。

3



北海道産
てん菜糖

見た目は大根のようですが、
ほうれん草と同じビユ科の
「てん菜」から作られています。

4

徳島県産
れんこん

徳島のれんこん畑はコウノトリも
舞う、野鳥にやさしい栽培です。



5

徳島県産
みまから唐辛子

辛み成分カプサイシンが鷹
の爪の2倍、糖度が14度以
上ある、うまみ唐辛子です。



〒770-0861
徳島県徳島市住吉 1-9-34
TEL 088-678-3383
FAX 0120-038-044



徳島県産
トリプルみそ

北地もん
国民大賞

新田地場もん国民大賞
★フード・アクション・ニッポンアワード入賞
★平成20年度 優良ふるさと食品中央コンクール