

自然派Style 国産丸大豆特級醤油

国産丸大豆を使った
醤油の流通量は、
たった1.7%

特別な1本を、
いつもの食事の真ん中に。



家族で毎日つかうから。

PB「自然派Style」の醤油は、

安心と豊かな風味を守るため、

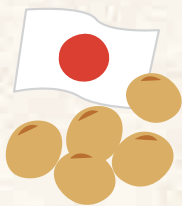
希少な国産丸大豆のみを使い、

伝統的な醸造法で仕込んでいます。

家族の毎日に、納得できる1本を！

1.7%しかない 国産丸大豆醤油

特にパッケージなどを書いていない場合、多くの醤油には外国産の脱脂加工大豆が使われています。本品には、選び抜かれた国産丸大豆を使用。



脱脂大豆は輸入が多く、 薬品の使用も心配

輸入の大豆は遺伝子組み換えや、収穫後農薬の心配があります。また、脱脂加工大豆は大豆から油脂分を抜くとき、薬品が使われている可能性もあるのです。



丸大豆醤油は、 風味まろやか

丸大豆には油脂分が含まれています。その油は熟成過程で醤油に溶け込み、まろやかさとコクに。香りの成分は油に溶け込むため、香りもいいのも特徴です。



佐藤醸造(愛知)

自然派Style 国産丸大豆特級醤油

1000ml

国産大豆、国産小麦、食塩。国産丸大豆を使った香りよい本醸造特級醤油です。(賞)1年間。

麦豆

