

天領

「煎り酒」をご存知ですか。

煎り酒
酒蔵のまかない調味料
梅干と鰹節と昆布で造った
伝統のうまみ



※写真はイメージ。



おいしく減塩!



昆布

塩分

約56%

OFF



梅干



純米酒



鰹節

※日本食品標準成分表2015年版(七訂)「こいくちしょうゆ」の食塩相当量(100g当たり/14.5g)より算出。



酒蔵のまかない調味料 煎り酒

梅干と鰹節と昆布で造った 伝統のうまみ

煎り酒(いりさけ)とは、純米酒に梅干、昆布、鰹節を加えて煮詰めて造った調味料です。

煎り酒の歴史は、日本料理の基礎が築かれた室町時代から江戸時代中期まで、当時あまり普及していなかった醤油の代わりに広く親しまれていたそうです。

ほどよい酸味と塩味とだしの旨みが食材の風味を引き立ててくれます。

卵かけご飯やお刺身、煮物とさまざまな料理にお使いいただける万能調味料です。

酒蔵のまかない調味料 **煎り酒** 内容量/150ml

原材料名/清酒(純米酒:岐阜県産)、梅干、鰹節、砂糖、食塩、昆布

Tenryo
Imperial possessions "pride of Hida"

【製造者】

自然の恩恵 素朴な人情 飛騨の味

天領食品株式会社

〒509-2517 岐阜県下呂市萩原町萩原1289番地の1 <http://www.tenryou.com>

【販売者】

延宝八年(1680)創業 飛騨の名酒「天領・飛切り」蔵元

天領酒造株式会社