

やっと出来ました！

冷奴専用醤油



伝統を誇る和歌山湯浅醤油
その倉で1年半程懸けて昔ながらの
杉樽の中でゆっくりと醸造されたこだ
わりのお醤油です。
ゆっくりとした発酵が厳選された大豆
や小麦の旨味を驚くほど引き出して
います。



濃厚でしかもまったり、沢山
懸けなくとも水臭くありません
当社のまったりとうふと同じコ
ンセプトで作って頂きました。
当然「まったりとうふ」との相
性は抜群です

豆富工房 仁徳

株式会社 高丸食品

本社 Te1072-252-0849

URL <http://www.tofu-kobo.co.jp>