

仕込水の一部に  
醤油をつかった  
天然醸造  
再仕込み醤油

とろりとして  
コクがあり  
深みのある味わい



OHSAWA  
JAPAN  
Macrobiotic Foods

# 蔵づくり 再仕込み 醤油

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	76kcal
たんぱく質	9.7g
脂質	0g
炭水化物	9.4g
食塩相当量	13.7g

(サンプル品分析による推定値)

名称	さいしこみしょうゆ (本醸造)		
原材料名	大豆(国産)、小麦(国産)、食塩		
内容量	1,000ml	賞味期限	
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
販売者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 TEL 03-6701-5900		
製造所	大徳醤油株式会社 兵庫県養父市十二所 930-3		

●開栓後は品質保持の為、冷蔵庫に保管してください。



本体:PET  
キャップ:PP  
中栓:PE

