

お料理を「てり」と「うま味」で引き立てます

- 三河地方伝来の伝統的醸造法
- 単式蒸留の本格米焼酎仕込み
- もち米の上品で豊穡な甘み



もち米の芳醇な甘み



# てり旨

米発酵調味料

みりんタイプ

お料理を「てり」と「うま味」で引き立てます

- 三河地方伝来の伝統的醸造法
- 単式蒸留の本格米焼酎仕込み
- もち米の上品で豊穡な甘み



もち米の芳醇な甘み



# てり旨

米発酵調味料

みりんタイプ

お料理を「てり」と「うま味」で引き立てます

- 三河地方伝来の伝統的醸造法
- 単式蒸留の本格米焼酎仕込み
- もち米の上品で豊穡な甘み



もち米の芳醇な甘み



# てり旨

米発酵調味料

みりんタイプ

お料理を「てり」と「うま味」で引き立てます

- 三河地方伝来の伝統的醸造法
- 単式蒸留の本格米焼酎仕込み
- もち米の上品で豊穡な甘み



もち米の芳醇な甘み



# てり旨

米発酵調味料

みりんタイプ