



有機純正醤油(濃口) 新鮮ボトル

400年の歴史を誇る「醤油の島」小豆島で「有機(オーガニック)」と「伝統製法」にとことんこだわって造ったお醤油です。杉桶でじっくり熟成することで料理を引き立てる深い旨味と火香(ひが)を生み出します。

200ml



有機純正醤油(濃口) 新鮮ボトル

400年の歴史を誇る「醤油の島」小豆島で「有機(オーガニック)」と「伝統製法」にとことんこだわって造ったお醤油です。杉桶でじっくり熟成することで料理を引き立てる深い旨味と火香(ひが)を生み出します。

200ml



有機純正醤油(濃口) 新鮮ボトル

400年の歴史を誇る「醤油の島」小豆島で「有機(オーガニック)」と「伝統製法」にとことんこだわって造ったお醤油です。杉桶でじっくり熟成することで料理を引き立てる深い旨味と火香(ひが)を生み出します。

200ml



有機純正醤油(濃口) 新鮮ボトル

400年の歴史を誇る「醤油の島」小豆島で「有機(オーガニック)」と「伝統製法」にとことんこだわって造ったお醤油です。杉桶でじっくり熟成することで料理を引き立てる深い旨味と火香(ひが)を生み出します。

200ml



有機純正醤油(濃口) 新鮮ボトル

400年の歴史を誇る「醤油の島」小豆島で「有機(オーガニック)」と「伝統製法」にとことんこだわって造ったお醤油です。杉桶でじっくり熟成することで料理を引き立てる深い旨味と火香(ひが)を生み出します。

200ml



有機純正醤油(濃口) 新鮮ボトル

400年の歴史を誇る「醤油の島」小豆島で「有機(オーガニック)」と「伝統製法」にとことんこだわって造ったお醤油です。杉桶でじっくり熟成することで料理を引き立てる深い旨味と火香(ひが)を生み出します。

200ml



有機純正醤油(濃口) 新鮮ボトル

400年の歴史を誇る「醤油の島」小豆島で「有機(オーガニック)」と「伝統製法」にとことんこだわって造ったお醤油です。杉桶でじっくり熟成することで料理を引き立てる深い旨味と火香(ひが)を生み出します。

200ml



有機純正醤油(濃口) 新鮮ボトル

400年の歴史を誇る「醤油の島」小豆島で「有機(オーガニック)」と「伝統製法」にとことんこだわって造ったお醤油です。杉桶でじっくり熟成することで料理を引き立てる深い旨味と火香(ひが)を生み出します。

200ml

