



### 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

