



こだわり醤油

最上級の品質を
大切な人へ贈る喜びは
この上ない贅沢。

注文番号 **1**

150ml お刺身醤油【化粧箱付】
3 種セット (極・甘口・辛口)
1,220 円 (税別)

注文番号 **2**

500ml お刺身醤油【化粧箱付】
3 種セット (極・甘口・辛口)
2,200 円 (税別)

注文番号 **3**

150ml こだわり醤油
6 種セット【化粧箱付】
(極・甘口・辛口・かけ・バター・にんにく)
2,480 円 (税別)

注文番号 **4**

500ml こだわり醤油
6 種セット【化粧箱付】
(極・甘口・辛口・かけ・バター・にんにく)
4,240 円 (税別)

刺身醤油 極 さわみ	色味を淡く 30% 減塩した程良 い甘味と切れ味刺身醤油です。
各種お刺身 (特に白身魚)	
刺身醤油 甘口	とろりと濃い熊本ならではの 甘口お醤油です。
各種お刺身 (特に赤身)、馬刺し	
刺身醤油 辛口	関東圏の方にも好まれる辛口 タイプの刺身醤油です。
各種お刺身	

かけ醤油	様々な用途にご利用いただける 九州ならではの濃口醤油です。
焼魚、冷奴、調理用として	
バター醤油	バターの香りと醤油の香ばしさを 合わせた醤油です。
卵かけご飯、ムニエル、チャーハンなど	
にんにく醤油	かけ醤油のかわり、料理の味付 素材の下地などの万能調味料に
馬刺し、から揚げ・ギョウザの下地など	

「熊本の魚をおいしく食べていただきたい」という思いが、私たち「えびすファミリー」の原点です。鮮度のよい魚を届けたいという思いから天草の「セリ権」を持ち、水揚げされた魚をその日のうちに店へ運んでいます。お客様目の前に魚介類を並べる海鮮台の設置も画期的な試みでした。魚をおいしく食べるなら、刺身が一番。

そのため、刺身に欠かせない醤油にもこだわってきました。

天草直送、鮮度が違う。
うまい魚をもつとうまく。

「醤油も主役」
素材に合わせて選べる
将 醤油

こだわりつづけて醤油まで。
老舗醸造元「橋本醤油」と
共同開発。

魚をおいしく食べることを追求し、色や風味、甘さや塩分まで、納得のいく醤油を求め、ついにはオリジナルの醤油づくりに取り組むことになりました。私たちの思いに添えてくれたのが、大正八年創業の老舗醸造元「橋本醤油」。試行錯誤の上、三種類の刺身醤油と、かけ醤油・バター醤油・にんにく醤油が完成。
「自宅でも素材に合わせて、味わいの違いを楽しんでいただけます。」



消費期限
未開栓なら 1 年、
開栓後は冷暗所にて 3 ヶ月

ご注文は、お電話にてお申し込みください。

0120-57-0909
(通話料無料 平日 11:00 ~ 16:00)

販売者: わくわく堂株式会社 〒860-0017 熊本県熊本市中央区練兵町 42-7
総発売元: 恵比寿物産株式会社 〒860-0807 熊本県熊本市中央区下通 1-5-20