

食感薬味

将西

HISHIO

のせてよし！和えてよし！ 醤油ベースの具材入り調味料

使い方いろいろ！手軽に旨味をプラス！

『食感薬味 醤(ひしお)』は、香味野菜の風味と旨味を活かした醤油ベースの薬味ペースト。
黒胡椒のピリッとした辛味がきいた「こしょう」。
白ネギの香りがフワリと広がる「ねぎ」。
玉ねぎやガーリックの旨みもきいています。

- ラーメンや焼肉、餃子の薬味として
- チャーハンや野菜炒めの風味付けに
- マヨネーズやドレッシングに混ぜて

原材料は、7大アレルゲンフリー！

多くの方に醤油の美味しさを楽しんでいただけるよう、
7大アレルゲン(小麦、卵、乳、そば、えび、かに、落花生)
を使わずに仕上げました。

こしょう

ねぎ



〔販売店〕

株式会社 ジーエスフード

本社・工場 / ☎578-0977 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号 TEL.06(6744)1551(代) FAX.06(6746)1175
和歌山工場 / ☎649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月1758-11 TEL.0736(66)2551(代) FAX.0736(66)2695
札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、和歌山、福岡

パッと作れる、時短メニューいろいろ!

醤油の旨みをベースにした、**7大アレルゲンフリー**（小麦、卵、乳、そば、えび、かに、落花生不使用）の調味料



醤油冷奴

醤油の代わりに食感薬味をトッピング。



醤油トースト

バターやマーガリンと混ぜ合わせて、和風ガーリックトーストに。



醤油つくね

唐辛子や柚子胡椒に続く新薬味として、塩にもタレにも良く合います。



醤油ドレッシング

オリーブオイル、ピネガーと混ぜ合わせてドレッシングやマリネ液に。



醤油炒飯

にんにくや玉ねぎも入っているので、炒め物の調味料としてもおすすめです。



醤油カルパッチョ

醤油ベースだから魚介類との相性もGood。



醤油チーズディップ

クリームチーズに混ぜて、ワインにも合うおしゃれな一品に。



醤油餃子

餃子の餡に加えて風味をプラス。薬味としてタレに加えるだけでも新鮮!



醤油きゅうり

味噌に混ぜて、お手軽もろきゅう。



食感薬味 醤油
こしょう
胡椒

商標	GS	商品コード	129011
品名	食感薬味 醤油 こしょう		
容量	330g	入数	12
賞味期間	10ヶ月(開封前常温)		
JANコード	4973630 117416		
ITFコード	14973630117413		
原材料名	しょうゆ(国内製造)、還元水飴、砂糖、醸造酢、オニオン、ガーリック、植物油脂、すりガーリック(ガーリック、食塩)、胡椒、食塩、ジンジャーパウダー、ごま、オニオンパウダー(オニオン、デキストリン)、レモン濃縮果汁、蛋白加水分解物/酸味料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に大豆・りんご・ごまを含む)		
栄養成分表示 (100g当たり)			
エネルギー	223kcal	炭水化物	37.1g
たんぱく質	6.0g	食塩相当量	7.1g
脂質	5.6g		(推定値)



食感薬味 醤油
ねぎ
葱

商標	GS	商品コード	129012
品名	食感薬味 醤油 ねぎ		
容量	330g	入数	12
賞味期間	10ヶ月(開封前常温)		
JANコード	4973630 117423		
ITFコード	14973630117420		
原材料名	しょうゆ(国内製造)、還元水飴、砂糖、醸造酢、オニオン、植物油脂、食塩、すりガーリック(ガーリック、食塩)、ねぎ、ガーリック、ジンジャーパウダー、ごま、オニオンパウダー(オニオン、デキストリン)、レモン濃縮果汁、蛋白加水分解物/酸味料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に大豆・りんご・ごまを含む)		
栄養成分表示 (100g当たり)			
エネルギー	208kcal	炭水化物	33.1g
たんぱく質	5.2g	食塩相当量	7.0g
脂質	6.1g		(推定値)

