

食感薬味



のせて良し！和えて良し！ 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。
ごま油の芳醇な香りと唐辛子の刺激的な辛さが食欲をそそる「ごまラー油」。
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
- 野菜炒めや鍋料理の風味付けに
- 味噌やケチャップに混ぜて

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。

ごまラー油



売れてます！

食感薬味 醤シリーズ

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」
シリーズでお使いください。



【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(代表) FAX.06(6746)1175
和歌山工場 / 〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月 1258-11 TEL.0736(66)2551 FAX.0736(66)2695

札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、和歌山、福岡

食欲そそる、ピリ辛メニューいろいろ！

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



醤油おろしサバ

大根おろしにサバ水煮と醤油をのせるだけ！
簡単スピードメニューの完成です。



醤油こんにゃく

ごま油の香りと唐辛子の旨みがきいた
見た目にも辛い「ピリ辛こんにゃく」です。



醤油いろいろ和え

ニラ、人参、ちくわ等、彩りのよい具材と
和え、ピリ辛仕立てに。



醤油海鮮ユッケ

醤油ごまラー油を加えるだけでお酒もすむ、
ピリ辛海鮮ユッケに早変わり。



醤油たこ唐

万能調味料として唐揚げの下味にも最適！
さらに美味しく！



醤油はるさめスープ

醤油を入れたピリ辛スープは、冷製スープ
でも美味しくお召し上がりいただけます。



醤油ラーメン

醤油・みそ・塩・とんこつ問わず、辛味付
けの薬味として。



醤油チーズサンド

食感薬味とチーズを混ぜ合わせトッピング。
ピリッときいた辛さはサンドにも合います。



醤油オムライス

ライスの味付けだけでなく、ケチャップと
混ぜても絶品！



醤油肉みそ大根

万能醤油肉みそ1つで料理のバリエーション
がぐんとUP！台湾まぜそばや麻婆豆腐に
もお試ください。

＜醤油肉みその作り方＞

鍋にごま油を引き、みじん切り玉ねぎ・挽肉（鶏
or豚）を炒め、赤味噌・酒・みりん・砂糖で味を
整えます。最後に醤油ごまラー油でお好みの辛さに
仕上げてください。



食感薬味 醤油
ごまラー油
辣油

商 標	GS	商品コード	129013
品 名	食感薬味 醤油ごまラー油		
容 量	330g	入 数	12
賞味期間	10ヶ月（開封前常温）		
JANコード	4973630 117621		
ITFコード	14973630117628		
原材料名	しょうゆ（国内製造）、砂糖、醸造酢、オニオン、植物油、還元水飴、ガーリック、食塩、すりガーリック（ガーリック、食塩）、ごま、オニオンパウダー（オニオン、デキストリン）、唐辛子パウダー、パプリカパウダー、レモン濃縮果汁、蛋白加水分解物 / 増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、調味料（アミノ酸等）、香料、（一部に大豆・りんご・ごまを含む）		

食感薬味 醤油シリーズ



食感薬味 醤油
こしょう



食感薬味 醤油
ねぎ

