



食感薬味

醬

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 醬(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。



[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

# 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



醬冷奴

醤油の代わりに食感薬味をトッピング。



醬トースト

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。



醬つくね

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。



醬ドレッシング

オリーブオイル、ビネガーと混ぜ合わせてドレッシングやマリネ液に。



醬炒飯

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。



醬カルパッチョ

醤油ベースだから魚介類との相性もGood。



醬チーズディップ

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。



醬餃子

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!



醬きゅうり

味噌に混ぜて、お手軽もろきゅう。



食感薬味 醬  
こしょう  
**胡椒**

商標	GS	商品コード	129011
品名	食感薬味 醬 こしょう		
容量	330g	入数	12
賞味期間	12ヶ月(開封前常温)		
JANコード	4973630 117416		



食感薬味 醬  
ねぎ  
**葱**

商標	GS	商品コード	129012
品名	食感薬味 醬 ねぎ		
容量	330g	入数	12
賞味期間	12ヶ月(開封前常温)		
JANコード	4973630 117423		

