



食感薬味



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 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、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、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	33.1 g
たんぱく質	5.2g	食塩相当量	7.0g
脂 質	6.1 g	(推定値)	

