

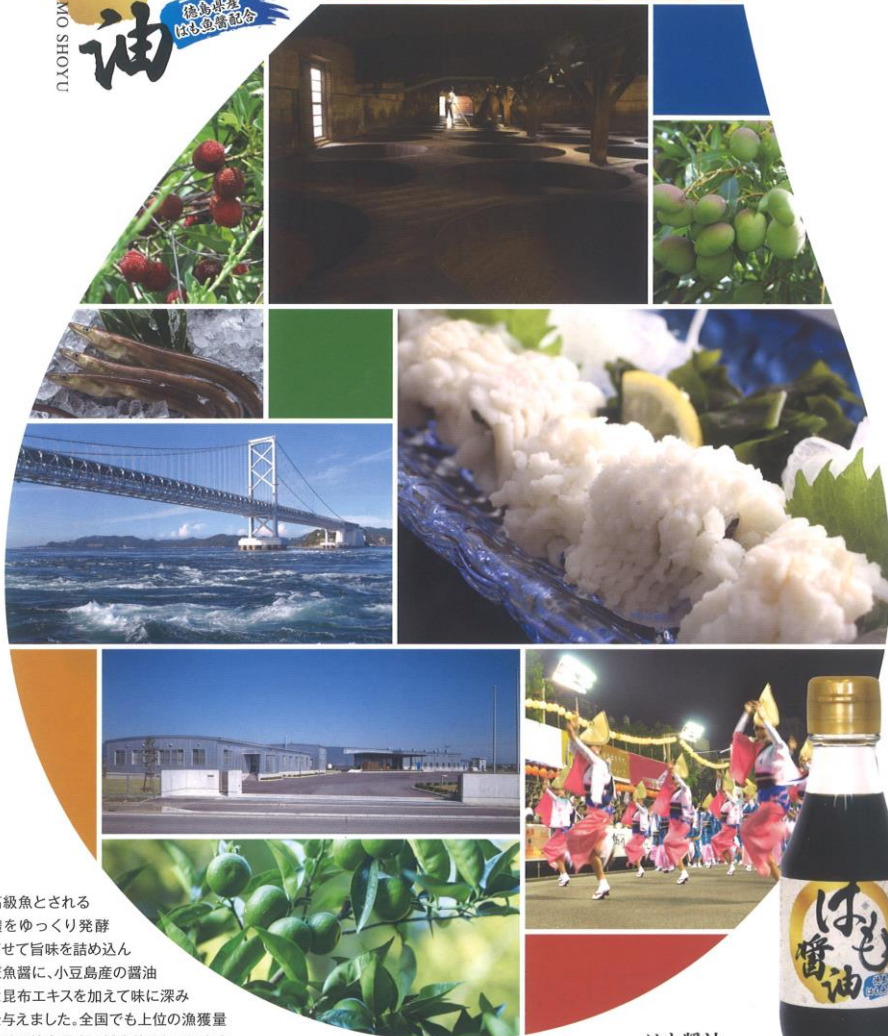
「徳島県産はも」の深い旨味を  
 豊富な香りの小豆島産醤油に加えた  
 味わい豊かな逸品です。

徳島県産  
 はもと魚油配合

はも醤油

HAMIO SHOYU

雫に込めた阿波の恵



高級魚とされる  
 鰯をゆっくり発酵  
 させて旨味を詰め込ん  
 だ魚醤に、小豆島産の醤油  
 と昆布エキスを加えて味に深み  
 を与えました。全国でも上位の漁獲量  
 を誇る徳島県産の鰯を使用しています。

はも醤油 150ml

## はも醤油 商品情報

### 特徴

鰯(はも)はウナギ目ハモ科ハモ属に属している魚の一種です。関西で人気があり、京都の祇園祭や大阪の天神祭では欠かすことのできない夏の食卓を涼やかに飾る食材です。日本では高級魚として知られ、夏は「湯引き梅肉和え・天ぷら」、冬は「鰯鍋・鰯すき・土瓶蒸し」などとして食されています。また、「ビタミンA、ビタミンB2、カルシウム、DHA、EPA」など豊富な栄養素がたっぷり含まれている食材です。



※イラストは、イメージです。

和食の「お刺身、焼魚、冷奴、漬物、卵かけご飯」等に、そのままかけ醤油としてご使用ください。

### 主要原材料

しょうゆ(小麦・大豆を含む)、魚醤(ハモ、食塩、米麴)、砂糖、食塩、昆布エキス、米発酵調味料、還元水あめ、発酵酸味液、調味料(アミノ酸等)、アルコール

### 栄養成分

分析項目	分析値例
エネルギー	94kcal / 100g
たんぱく質	8.2g / 100g
脂質	0g / 100g
炭水化物	15.3g / 100g
食塩相当量	13.8g / 100g



保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存

賞味期限(開栓前) 製造日より12ヶ月

包装形態 150ml × 20本入(ダンボール箱)

注意事項 開栓後はお早めにご使用ください。沈殿を生じる場合がありますが、品質には問題ありません。よく振ってからご使用ください。

販売者  
**株式会社マリン大王**

〒772-0060 徳島県鳴門市瀬戸町明神字式軒家33-2  
 TEL.088-686-5115 FAX.088-685-8712

お問い合わせ先

〒779-3203 徳島県西条郡石井町高原字平島678-1  
 TEL.088-674-2233 FAX.088-674-2331