

徳島県産

はもの

贅沢な旨味

たっぷり

料理人 道場六三郎 監修

徳島県は全国でも“はも”の漁獲量はトップクラス！高級魚とされる“はも”をゆっくり発酵させ旨味を凝縮させた魚醤を使用。さらに小豆島産醤油と昆布エキスで味わい深く仕上げました。



はも 醤油

150ml

徳島県産 はも魚醤配合



料理人 道場六三郎



はも醤油 — 商品情報 —

徳島県産 鱧(はも)を使用…

徳島県は全国屈指の鱧(はも)の漁獲量を誇ります。鱧は和食の高級魚として知られる魚の一種です。関西で人気があり、京都の祇園祭や大阪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。夏は「湯引き梅肉和え・天ぷら」、冬は「鱧鍋・鱧すき・土瓶蒸し」などとして食されています。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。



(漁港の様子)



みちば ろくさぶろう 料理人 道場六三郎 監修

プロフィール

昭和6年 石川県生まれ。
19歳で料理の道へ。東京・神戸・金沢と修業を重ね、その後1971年に銀座「ろくさん亭」を開店。1993年～1996年までテレビ番組「料理の鉄人」で和の鉄人として活躍。料理人ブームの先駆けとなった。2005年、厚生労働省から「現代の名工」に認定され、料理人として確固たる地位を築いている。



“はも醤油”の こだわり…

- 徳島県産鱧の魚醤を贅沢に使用!
- 小豆島産醤油と昆布エキスで味わい深く!

和食のかけ醤油がおすすめです。 「焼魚、お刺身、冷奴、漬物、卵焼き、卵かけご飯」等に!



(写真はイメージです)

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本入り(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
MARINE DAIYOU CO.,LTD.

お問い合わせ先

〒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

〒779-3203 徳島県名西郡石井町高原字平島 678-1
TEL.088-674-2233 FAX.088-674-2331

