

こだわりぬいた素材を使用した**極め**だれ



金時しょうがは小生姜に分類され、舌触りが良く、苦みが少なく、香りが強いのが特徴です。
生産量の少ない幻の生姜
愛知県産金時しょうがが使用



盛田
極めしょうがだれ
金時しょうが 230g

日本を代表する最高級品種の1つ
青森県産福地ホワイト六片使用
1片が大きく、色は雪のように白く、実が引き締り、味が濃厚で甘みがあるのが特徴です。



盛田
極めにんにく焼肉だれ
福地ホワイト六片 240g

POINT
1

人気の発酵食品
「塩麴」を使用

本商品のために特別に製造した塩麴を使用。塩麴を加えることでコクを加えました。

POINT
2

PET容器を
採用

PET容器を採用することで軽量化。ボトルの真ん中が凹んでいるので握りやすいユニバーサルボトルです。

ブランド名	商品名	荷姿	賞味期間	希望小売価格	単品サイズ(mm)	JANコード	ITFコード	商品コード
盛田	極めしょうがだれ 金時しょうが	230g×12本入	12ヵ月	350円(税抜)	53×53×158/ 250g	4902856 458300	04902856 458324	3014151103
原材料名：しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、しょうが、塩こうじ(米麴、食塩)、たまねぎ、たん白加水分解物(大豆を含む)、醸造酢、ジンジャーエキス、食塩、濃縮りんご果汁、酵母エキス、にんにく、濃縮レモン果汁、香辛料/アルコール、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタン)								
盛田	極めにんにく焼肉だれ 福地ホワイト六片	240g×12本入	12ヵ月	350円(税抜)	53×53×158/ 260g	4902856 458317	04902856 458331	3014151104
原材料名：しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、ぶどう糖果糖液糖、たん白加水分解物(大豆を含む)、塩こうじ(米麴、食塩)、たまねぎ、にんにく、みそ(大豆を含む)、濃縮りんご果汁、しょうが、醸造酢、香辛料、濃縮レモン果汁、酵母エキス、オニオンエキス/アルコール、香辛料抽出物(大豆由来)、増粘剤(キサンタン)								



盛田株式会社

MORITA

Web site <https://moritakk.com>

Online Store <https://kyodo-ajikiko.com>

事業者様からのお問い合わせ先 (最寄りの支店、営業所までご連絡ください)

- 札幌営業所 011-590-0197
- 名古屋支店 052-211-2521
- 高松営業所 087-811-2355
- 日光営業所 0288-22-0777
- 大阪支店 06-4800-3720
- 福岡営業所 092-574-2244
- 東京支店 03-3664-6081
- 広島営業所 082-246-9851

一般のお客様からのお問い合わせ先

お客様相談窓口 0120-691-601 (9時~17時 土・日・祝日除く)