



## 実生ゆず

種から育った純木のゆずのみ“実生ゆず”と呼ばれます。接ぎ木したゆずに比べトゲがしっかりしており香り高いのが特長です。



## ひとつひとつ 丁寧に手しぼり

機械しぼりは強くしぼりすぎるため、果皮の油が出すぎたり雑味も混入してしまいがち。1玉ずつ人の手でしぼるため手間も時間もかかりますが、余計な苦みや不純物の少ない、より一層味わい豊かなゆず果汁となります。



## 実はゆずの名産地、土佐れいほく

高知県れいほく地域は、四国のど真ん中。標高300mの中山間地の寒暖差の大きい気候はゆずの栽培に適しています。

商品名	ゆず香るぼん酢	荷姿/入个数	段ボール/15本入
内装	ビン	商品重量	630g
内容量	300ml	ケース重量	10kg
保存方法	直射日光を避けて冷暗所に保存。開栓後要冷蔵(10℃以下)	商品寸法	幅6×奥行6×高さ24(cm)
		ケース寸法	幅32×奥行20×高さ26(cm)
参考売価	700円(税抜)	JANコード	4537941 050079
原材料名	しょうゆ(本醸造)(国内製造)、醸造酢、柚子、米醸造調味料、水あめ、砂糖、昆布エキス調味料		



さめうらフーズ  
www.sameurafoods.jp



〒781-3601 高知県長岡郡本山町本山476  
TEL 0887-76-2148 / FAX 0887-76-2207  
http://www.sameurafoods.jp/ E-mail sameurafood@air.ocn.ne.jp