



ひと玉ずつ

丁寧到手しぼり

土佐のゆずぼん酢

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。

こだわりの手しぼり

皮付きのゆずを丸ごとしぼることで、皮に含まれる香り成分を多く含んだ味わい豊かなゆずの風味を楽しめます。
また、昔ながらの手しぼりのため、機械しぼりよりもしぼり過ぎず、余計な苦みや不純物が少なくなります。

土佐のゆずぼん酢

ゆずの香りと風味がより引き立つよう、数種類の調味料をバランス良くブレンド。鯉のタタキはもちろん、鍋物や



商品名	吉野川柚子のぼん酢	荷姿/入個数	段ボール/15本入 [12本入]
内装	ビン	商品重量	630g [820g]
内容量	360ml [500ml]	ケース重量	9.8kg [10.3kg]
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6.2×奥行6.2×高さ20(cm) [幅7.3×奥行7.3×高さ22(cm)]
		ケース寸法	幅21.5×奥行34×高さ22.5(cm) [幅32×奥行23.5×高さ24(cm)]
参考売価	530円 [630円](税抜)	JANコード	4537941 030170 [4537941 200283]
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、かつお節エキス、魚醤/調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆、小麦を含む)		

