

高知県地場産業大賞



令和2年度 高知県地場産業大賞において地場産業賞を受賞しました

汗見川

甘さひかえめ
赤しそをつかった

サワワーの素です



作り方
おいしい
原液 お酒 炭酸水
1:2:2



①氷の入ったグラスに、
本山おいしそサワーの素
をそそぎます。



②お酒とソーダをゆっくり
注ぎ、炭酸が抜けないよう
に軽くステアします。



③爽やかな口当たりで
見た目にも美しい本山
おいしそサワーの完成。

「吉野川」の源流域 汗見川の赤しそ

本山町汗見川地域の豊かな自然環境に育まれた赤しそを抽出しました。お酒に合うよう、甘さを抑えしその風味を最大限に味わえる配合にしています。

お好みのお酒などと割ってサワーとしてお楽しみください。



地元の有志でつくっています

汗見川地区の山あいではたらかし栽培で育った赤しそ、青しそ。収穫されたしそは地元の加工場で時間をかけて抽出液になります。

山紫水明な
本山町汗見川地域



商品名	本山おいしそサワーの素<5倍希釈>	荷姿/入個数	段ボール/15本入
内装	ビン	商品重量	700g
内容量	360ml	ケース重量	10.8kg
保存方法	高温、直射日光を避けて 保存してください	商品寸法	幅6.2×奥行6.2×高さ20(cm)
		ケース寸法	幅21.5×奥行34×高さ22.5(cm)
参考売価		JANコード	4537941014309
原材料名	しそ抽出液(高知県産)、砂糖、はちみつ/クエン酸		



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