



**本醸造濃口醤油 無添加**

～新宮醤油こだわりの味～

熊野では昔から親しまれてきた本醸造しょうゆ。全国的にもトップクラスの味、香りと評価される、隠れた逸品です。”無添加”という名称は、ほとんどのメーカーに先駆けて、保存料、香料、着色料を使用しないしょうゆを出したときの名残で、ずっとこの名前でしたまっています。

1リットル ¥523  
1.8リットル ¥900



**濃口醤油 月・寿**



【月印】  
スタンダードな濃口醤油です。  
【寿印】  
やや甘みがあり、豊かな香りとまろやかな味が特徴です。

1リットル ¥430  
1.8リットル ¥738



**本当においしいポン酢をお探しの方に!**

ゆず、すだちの果汁をふんだんに使っているポン酢。鍋物、サラダ、てんぷら、焼肉、餃子など、いろんな料理にお使いください。一度食べたら、忘れられない味です。

紀州の味 ぽん酢しょうゆ

360ml ¥666  
1.8リットル ¥2660



**ときわみそ**

保存料なしの米こうじみそです。  
大変おいしいと評判の地元の名品です。



■ 粒味噌  
大豆の粒を残しています。

■ すりみそ  
粒をすりつぶしています。



ときわみそ

ときわみそ 粒・すり

500g ¥390  
1Kg ¥706  
4Kg ¥2,792

新宮醤油には、この他おすすめ商品がございます。  
詳しくは、[www.shingu-shouyu.com](http://www.shingu-shouyu.com)に掲載されています。

表示は税抜です

**新宮醤油醸造 株式会社**

〒647-0032  
和歌山県新宮市王子町2丁目9-3  
電話 0735-22-3034  
FAX 0735-22-2157

