

梅谷醸造元

吉野宮滝だよい

超々限定ぽん酢ができました〜

ヤマトタチバナ

大和橘かけぽん酢

大切な「大和橘」を親しみやすい調味料に活かして、少しでも、その存在を美味しさと共に伝えたいと思い、**とろっとした「かけぽん酢」**を作りました。

長熟醤油、甜菜糖、寒天、お出し等ちょっとこだわりました。**後味がすごく爽やかな美味しいぽん酢**です。

限られた僅かな数量しか作れませんがお楽しみいただければ幸いです。

生野菜、ゆで野菜、山芋、お豆腐、大根おろし、牛薄切り焼き、冷しゃぶ肉、鶏ひき肉団子、揚げ物などに直接かけてお試しください。



ラベル等は変更することがあります

「大和橘」は、沖縄のシークワーサーと共に日本の固有種で、柑橘の原種。「準絶滅危惧種」にも指定されています。

「古事記」「日本書紀」にも登場し、垂仁天皇の勅命でお菓子の祖「田道間守」が「常世の国」から不老長寿の妙薬として持ち帰ったと云われています。

はるか昔から日本の文化、生活を支え、日本人の心を育んできた大和橘。絶滅の危機に瀕している大和橘を植樹し、育て増やしその利用を進めている「なら橘プロジェクト推進協議会」のご協力を得て実現しました。



200ml 税込1,080円

くせになる〜！奈良は吉野の宮滝ぽん酢！！

吉野の離宮蔵



梅谷醸造元

フリーダイヤル

0120-39-3206

<http://www.umetani.jp/>

梅谷味噌醤油株式会社

〒639-3443 奈良県吉野郡吉野町宮滝262の2

電話(0746)32-3206

FAX(0746)32-0977

E-mail info@umetani.jp