

新発売

「東京産トマト使用」

このドレッシング、
なんと、原料の
40%はトマト
なんです!!

日本 トマトドレッシング

150mlビン

¥350+税

サラダ、パスタに、
使い方いろいろ!!

ドレッシング用ホトヒレ 新登場

東京産トマト、タマネギを丸ごと使い、素材の旨味
を三層かしました!! 良く振ってからお使い下さい。



長芋のほろほろ感がたまらない 〜長芋とささ身のさっぱりサラダ〜

材料:長芋、鶏のささ身、イペーリーフなど
作り方:長芋は2-3cmの拍子切りにし水にさらす
ささ身はゆでて細かくほぐす

お皿にイペーリーフを敷き、長芋を散らし
ささ身をふわっと盛りつける
食べる時にトマトドレッシングをかけて完成!

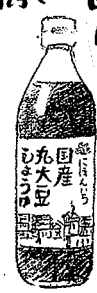
なんとカンタンなっ。
なんとヘルシ々なっ。
長芋のせん切りに
トマトドレッシングを知っても
おいしいヨネ



「町田産牛乳」 + 「町田市名産品 日本一 国産丸大豆 しょうゆ」



相原の
あいす工房
ラッテさんで
つくられています。
新鮮牛乳はよー



ホンの涙
を使った
姉妹品
「ホンの涙
あいす」も
ござります

やさしく
まろやかな
味わい...



各1個288円

ご贈答にもオススメ
しております

小田急百貨店各店ギフトセンターで
「醤油あいす・ホンの涙あいす」90mlカップ各6、計12個
送料込 ¥980円(税込) ご注文承ります。
☆小田急百貨店 町田店 8階 ギフトセンターで
6/20(土)、27(土)、7/4(土) 10:00~16:00 「あいす」の
試食を行います。お近くの方ぜひいらして下さい!!

夜、早く寝させていると、家の外からカエルの大合唱が
聞こえてきます。カエルがこの時期に鳴くのは梅雨の
前用出たという話を伺いますが、私はカエルの鳴き声
で気持ちがいい小学生の頃まで戻り、なつかしさを一杯
になります。
ところで、今年もお中元の時期がやってきました。
弊社で例年出していますギフトをご紹介させて頂きます。
ぜひ、ご参考にして下さい。

ATP13



・国産丸大豆しょうゆ 500ml
...社内ではよく「コクマル豆」と略して呼んでいいます。
弊社の主力商品の1つで濃口醤油です。町田市名産品の1つです。名前の通り、国産の丸大豆を使用しています。
・め忠兵衛のめんつゆ 300ml
...コクマルと同じく町田市名産品の1つです。
そうめん、うどん、そば etc. これから麺で汁を取る際、濃さもお好みで調節してご利用頂けます。
本品は3倍濃縮、本品とお湯、お水との割合はラベルの表をぜひ、ご参考に!!

・ホンの涙 300ml
...福岡県産 橙と佐賀県産 柿を使用。
添加物は一切使用せず、素材の持ち味を生かした商品です。さっぱりとした味わいで今の時期はサラダにオススメです。

「日本-しょうゆ」アンテナショップ

秋葉原駅電気街口下車 JR 山手線高架下

CHABARA ちゃばら 2周年祭

日本百貨店しゃくひんかん か
 7月3日(金) ~ 12日(日) 営業時間 11:00 ~ 20:00 無休

開催されます!! イベント 試食 盛りたべさん!!

弊社「日本-しょうゆ」も 下記日程 試食販売を行います!!

(6月27日(土) 11:00~18:00)

7月4日(土) "

7月12日(土) "

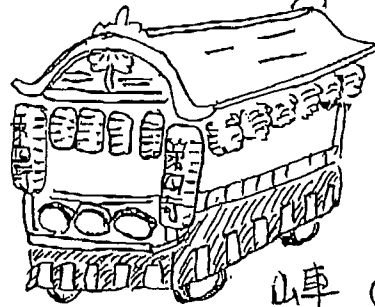
8月8日(土) "

ぜひ遊びにいらしてください!!

7月10日には 同い高架下に 「B-1 グラフイ食堂」 がオープン予定です

380年の歴史 大間々祇園祭り

毎年8月1日から3日の3日間、本町通りをメイン会場に行なわれます。地元では「おびん」の名で親しまれ、「上州三大祇園」にも数えられる伝統を誇ります。一番のみこは「山車」(だし)の巡行で、夕方~夜 街中を進む様はとて幻想的です。そして、祭りのフナーレを飾るのは打上げ花火、大間々中学校の校庭から1000発が打上げられる。大間々工場からも見られます。



山車 (今年は土、日、月です。)

第8回「大学は美味しい」レポート

5月28日~6月2日 新宿高島屋11F 催場
 東京家政学院大学のブースにおいて「焦がし醤油」ファンを販売しました。何故かという焦がし醤油ファンを売ってのレシピを学生に考えてもらい、そのレシピ集とともに販売したのでした。お客様からは「いろんな使い方ができるのね」と好評を博しました。共学生考案の国産大豆しおを使ったしょうゆキャラメル「ソイクル」もたいへん人気でした。このように当社では産学連携にも貢献しています。 若者よ来たれ!

第7期Myしょうゆオーナー搾り体馬会

5月23日(土)に第7期Myしょうゆオーナー様による搾り体馬会が開催されました。9組17名の方が参加されました。神奈川県平土家よりお越の常連オーナー様は、「何度もやってはいるが今回も違った感覚を体馬会できた」とおっしゃられておりました。ぜひ皆様もオーナーになって、おどろきの体馬会をさあてみてはいかがでしょうか?

オーナー様、ご参加ありがとうございました。

おかげさで 11周年

醤油料理 天忠

開店記念特別会席料理 敵位 7月1日より

和歌山食材「おいしいフェア」

「紀州」お一人様 4,500円(税込)

※ premium TAMARI お土産付き

お二人様以上承ります

ご予約・お問い合わせは...

TEL 042-739-1303

日本-しょうゆ 岡直三郎商店

■ 町田本社 (土・日・祝は9:00~17:00)
 〒194-0023 東京都町田市旭町1-23-21 8:30~17:00

■ 大間々工場
 〒376-0101 群馬県みどり市大間々町大間々1012
 (仕込蔵見学受付中) TEL 0277-72-1008 9:00~17:00

醤油料理 天忠 「焦がし醤油ファンが人気です」
 〒194-0021 東京都町田市中町1-3-4 (19:00 駐車場隣)
 TEL/FAX 042-739-1303 11:30~15:00 17:00~22:30

お問合せは ☎ 0120-50-7036
<http://www.nihonichi-shoyu.co.jp/>

日本-しょうゆ 検索

ご飲食 いただきまして お客様に 「おいしい」 「ファンフェア」 (2015.8.31) を 手紙有知 70セント いただきます!!