

# 「焦がし醤油フォンデュソース」新発売!!

登録商標のタマ

日本一しょうゆ通信

Free Paper 通信 Vol.11

町田本社 2014.4 発行

レンジで2分!! カンタン調理

秘伝の醤油に生クリーム、アンチョビを加えた  
これまでに無い新感覚のコク旨みソース。

TV、雑誌で  
話題の

レトルトパック



(登録商標出願中)

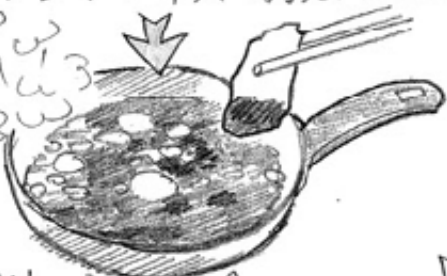
ソースの表面が  
ぷっぷっ煮立ってきたら  
食べ頃です。

お肉(火を通したもの)や  
お刺身の切り身、野菜などに  
熱々の「焦がし醤油フォンデュソース」をからめて、  
お召し上がりください。

軽く焼目をつけた焼肉用の肉、  
レンジした薄切り肉、野菜(ブロッコリー、ナス、芋類)、  
パプリカ、キャベツ、クレソン等、舞茸などきのこ類、  
フランスパンやご飯にも合います。

☆ 2~3人前(200g)・1袋 950円(税抜880円)  
(8%税込)

器にあけて、  
電子レンジで約2分!!  
(機種や量により加熱時間を調整ください)  
又は、フライパン、お持ちのフォンデュ鍋、  
ホットプレートで中火~弱火で温めて



「醤油料理 天忠」の  
美味しいを ご家庭でお楽しみ  
いただきます。♪

## 日本一しょうゆ直営 醤油料理 天忠

(東京都町田市中町1-3-9)  
2004年(平成16年)7月に開店。  
今年で10周年を迎えます。

人気No.1メニュー「焦がし醤油  
フォンデュ」を

ご自宅でも楽しみたい!との  
お客様の声にお応えして、この度

待望の商品化となりました。

レトルトパック商品ですので、原材料、  
製法など、お店でお召し上りのメニューと  
完璧に同じではありませんが、クオリティの高い  
製品であると自負しております。  
ぜひご家庭でお楽しみくださいませ

New Arrival!

## 新発売☆ premium TAMARI



国産大豆100%。  
小麦を一切使用せず。  
小麦アレルギーの方に、安心してお使い  
いただけます。

木桶仕込・天然醸造、伝承の技が  
醸し出すコクと旨みをご堪能くださいませ。

☆ 500mlびん・1,404円(税抜1,300円)  
(8%税込)

☆ 1.8Lペットボトル・3,034円(税抜2,810円)  
(8%税込)

旨みの強い、  
新感覚のたまり醤油です。  
脂ののった刺身や寿司に、  
照り焼きや佃煮に、  
しっかり味をつけたい  
お料理に。

## 新感覚調味料登場!!

## SHOYUSCO

しょうゆす (登録商標出願中)

バルサミコ酢をベースに、醤油、  
ハラペーニョ、ヤラペーニョを加えた  
新感覚の万能辛味調味料。



☆ 65gビン  
486円  
(8%税込)

(税抜450円)

ピザや  
パスタ、  
焼うどん、  
ラーメンに、  
深いコクと  
辛味が  
やみつき!



“日本-しょうゆ新商品”

230g入外ボトル、412円(税抜382円)

(8%税込)



毎日が忙しい  
お母様方に  
好評です!!

豚バラ肉を焼いて  
ご飯とのせは、  
豚丼の完成。。。  
食べ盛りのお子さん、  
お腹を空かせたお父さん、  
お弁当の「おかず」にも  
なってしまうんです。

豚丼(お)

ぶた や ま せん か  
豚焼専科

“butayaki-senka”  
-家一本!!

国産丸大豆しょうゆをベースに、  
味噌、にんにくで調合した甘辛の  
豚焼専用タレです。



おいしいブー

豚焼専科を使った  
簡単レシピ(豚編)

1. 漬けて焼くべし!!  
目安は10~20分...
  2. かけて焼くべし!!  
フライパンでからめながら...
  3. 焼いてからつけるべし!!  
焼肉に...
- ☆ 炒め物に使うべし!!  
野菜炒め、焼うどん  
などなど...



大間々工場開発秘話を少しだけ...  
甘過ぎるよぬ → 辛過ぎるよぬ → 良い感じ!  
→ 良いぬ → 美味しいぬ → 良い!! 売れどだ!!  
1リットルボトルにしたので軽いです。

2014.『  
3.3~7.

FOODEX JAPAN 2014』に出展しました。  
国際食品飲料展

先日、幕張メッセで開催された「FOODEX JAPAN 2014」では、ご多忙の折にもかかわらず「日本-しょうゆ」ブースにお立ち寄り下さり、誠に有り難うございました。

お客様からの「牛の声」も頂戴し、大変勉強になりました。(営業部 宮崎)

☆小田急百貨店 町田店で「地域交流フェア」を行いました。(2014.3.19~3.25)

東京家政学院大学(町田市)の「食企画・開発実習」の一環として、学生さんが考えた、弊社のしょうゆを使ったお菓子「しょうゆシュー」や「しょうゆマロン」、「みたらしおはぎ」など、地元の菓子店「キャラメルセ」さん、若葉堂さんらから商品化。弊社の限定醸造醤油「喜氣如醸(ききかもすかごとし)」、新製品4種、独逸屋さんのしょうゆ「チキンロール」、ホームデリカTAICHIさんの「しょうゆ和風ウインター」、業匠 華月さんの「しょうゆ羊羹」を小田急町田店さんと学生さんと販売いたしました。

「ご来店、ご支援  
ありかとうござい  
ました。」

多摩版  
「しょうゆ」が話題  
「しょうゆ」が話題...  
「しょうゆ」が話題...

この催事の様子が朝日新聞 多摩版、毎日新聞の記事に取り上げられました。

今後のイベント情報

- 4/5(土)~4/6(日) 10:30~16:00  
2014 町田さくらまつり・尾根緑道
- 4/19(土)~4/20(日) 10:30~16:00  
生活クラブ 町田センター 展示即売会
- 4/27(日)、4/29(火・祝) 2日間  
町田ぼたん園 祭り

日本-しょうゆ 岡直三郎商店  
〒194-0023 東京都町田市旭町1-23-21 (営業時間 8:30~17:00)  
・大間々工場: 群馬県みどり市大間々町大間々1012. (営業時間 9:00~19:00)  
・お問合せは... ☎フリーダイヤル 0120-50-7036.  
日本-しょうゆホームページ <http://www.nihonichi-shoyu.co.jp/>  
土・日・祝日、GWも無休で営業しております!!