

万能グリルソース

焦がし醤油フォンデュ

2~3人前 100g・518円

(税込)

新発売!! (レトルトパック入り)

グリルした肉、野菜、魚に
湯めた「焦がし醤油フォンデュ」
ソースをからめて、
新しい食感をお楽しみ
ください。

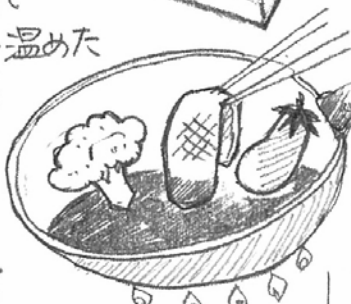


※ フライパンやフォンデュ鍋で

中身をあけて中火~弱火で温めた
ソースに、焼いた肉、野菜
刺身の切見をからめて

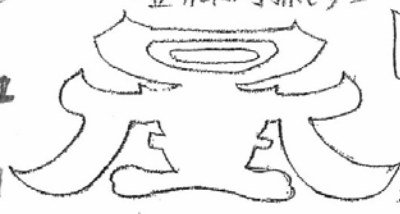
※ 和風バーニャカウダとして
温野菜や生野菜に
温めたディフソースとして

※ バーベキューやホームパーティーでも
盛り上がること間違いナシ!!
(賞味期限: 製造日より1年)



表面が
ふっふつと
煮立ってきたら
からめ時です

登録商標です



日本一しょうゆ通信

Free Paper通信 Vol.15

町田本社 2014.8 発行

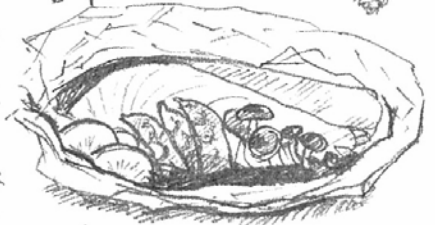
500Wレンジで1分!

簡単・おすすめレシピ

鮭としめじのホイル焼き

材料(2人前)

- ・ 鮭... 2切れ
- ・ しめじ... 50g
- ・ 人参... 1/6本
- ・ 絹さや... 6枚
- ・ 塩... 適量
- ・ バター... 適量
- ・ 焦がし醤油フォンデュ... 大さじ4



作り方

- ① 鮭に軽く塩を振って10分程おく。
- ② アルミホイルの中央にバターを塗り鮭をおく。
- ③ ②に、しめじをちらし、焦がし醤油フォンデュソースをかける。
- ④ 下ゆでした人参、絹さやを盛り、ホイルを包む。
- ⑤ ④をオーブンに入れ、15分程焼く。
(残ったフォンデュソースは、冷蔵庫で保存し、1週間以内にお召し上がりください)

8月のオススメ

忠兵衛のめんつゆ



醤油あいす ポン酢あいす

各1個 90ml 288円

61個入 3,240円 (税込)

121個入 4,980円

送料無料 発送済!

8月						
日	月	火	水	木	金	土
③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯
⑰	⑱	⑲	⑳	㉑	㉒	㉓

8月休まず営業いたします

日本一しょうゆ 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

(仕入截見学受付中) TEL 0277-72-1008 9:00~19:00

醤油料理 天忠 - おかげさまで開店10周年

〒194-0021 東京都町田市中町1-3-4 (194スタジアム隣)
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/

日本一しょうゆ 検索

3倍濃縮タイプなので、水で3倍に薄めるだけで直ぐ食べられます。
夏休み小さなお子様の昼食にいかがですか?

しょうゆアイス・ポン酢アイスも好評発売中ですよ!!

