

弥彦の「いいだし、とれました！」



伊彌彦醤油
だし醤油
やひこ太郎

IYAHIKO
SOY SAUCE

伊彌彦醤油から、
新シリーズ登場！
「やひこ太郎」で仕立てた
至極のだし醤油です。

弥彦の大地が育んだ素材の力を最大限に活かした特別なだし醤油。
地元産の大豆と小麦を使い、丁寧に醸造された「伊彌彦醤油」に、
たいへん希少な原木栽培椎茸「やひこ太郎」の芳醇な出汁を合わせました。深い旨味とまろやかな風味が料理をさらに引き立てます。



椎茸出汁のうまみが効いているから、出汁いらず！

簡単なのに美味しい！

おすすめレシピ

入れるだけで本格派の和食が出来上がり。



ご利用方法 ●だし醤油：○水またはお湯 *薄める場合



卵かけごはん

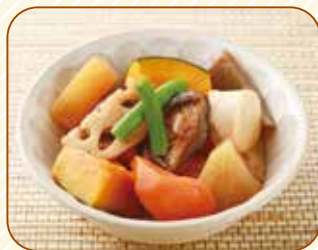
1



うどん、そばつゆ(かけ)

1

: 9 ~ 10



煮物

1

: 8 ~ 9



炊き込みごはん

1合あたり

大さじ 2 杯

2



鍋物

1

: 8 ~ 9



おでん

1

: 7 ~ 8

IYAHIKO SOY SAUCE



真冬の白き山の麓
特別原木栽培

弥彦産 肉厚特選椎茸

「やひこ太郎」

冬山から吹く風により清らかな空気漂う弥彦の地、真白く雪に覆われた広い越後平野に建つハウス内で一本一本静かに大切に育てられているのが、特別原木栽培、弥彦産肉厚特選椎茸、その名も「やひこ太郎」です。