



2倍に薄めて具を入れるだけ おいしいゆず風味鍋つゆ

2倍希釈タイプゆず風味の鍋つゆです。

しっかり効いたかつおだしのうまみと、さわやかなゆずの香りが食欲をそそる逸品です。

■名称/ゆずの鍋 かつおだし ■原材料名/だし(鰹、昆布)、かつおエキス、昆布エキス、本みりん、上白糖、醤油(本醸造)、ゆず果汁、食塩、酵母エキス(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
■内容量/360ml ■賞味期限/枠外下部に記載 ■保存方法/高温・直射日光を避けて保存 ■製造者/馬路村農業協同組合 高知県安芸郡馬路村3888-4 TEL.087-0120-559-659
■製造所/高知県安芸郡馬路村3433
■栄養成分表示(360mlあたり)/エネルギー 122kcal、たんぱく質 3g、脂質 0g、炭水化物 27g、食塩相当量 12.9g

Umaji Japan Agricultural Co, operatives

馬路村農業協同組合

URL <https://www.yuzu.or.jp>

会社概要 ゆず加工品の開発に力を入れ、食品や化粧品等数多くのゆず製品を作っております。

主要製品 ごっくん馬路村・ポン酢しょうゆゆずの村

代表者 代表理事組合長 東谷 望史 設立 1948年 資本金 2億円 従業員数 90人

安芸郡馬路村馬路3888-4

Tel.0887-44-2211 Fax.0887-44-2611

E-mail umaji@yuzu.or.jp