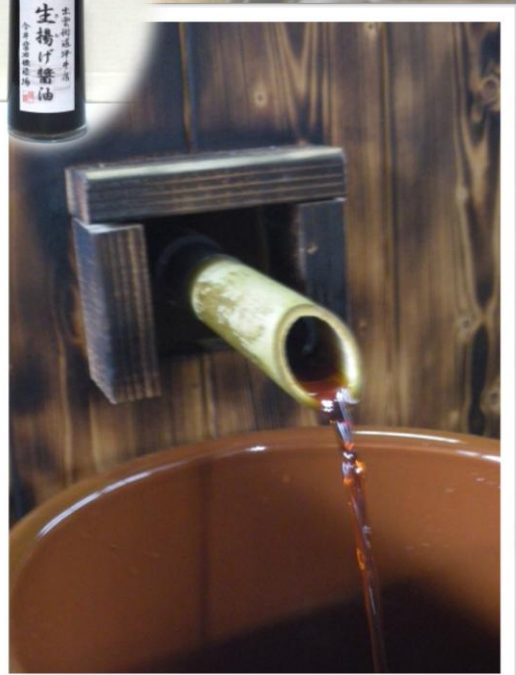




# 出雲街道坪井宿 今井醤油醸造場

〒709-4604 岡山県津山市坪井下1767 TEL.0868-57-2062

杉桶で二年以上熟成した諸味(もろみ)を搾りますので、搾りたての生醤油の味や香りをお楽しみください。  
諸味を搾ったそのままの生揚げ醤油も販売いたします。  
諸味の豊かな風味がそのままの「生しょうゆ」です。  
御刺身、冷奴、卵かけご飯などにお使いください。



**2012年2月25日**  
**彩葉みまさか箕面彩都店にて**

## 醤油のしぼりかす を販売します。

二年以上熟成した諸味(もろみ)を搾った残りです。  
きゅうり、なす、にんじん、ごぼう、セロリ…  
いろいろな野菜を漬けて冷蔵庫に保存してください。  
美味しい漬物が簡単にできます。

野菜以外にも、ゆで玉子、チーズ、ゆで肉、コンニャクなど

