



『i chat あいちゃっと』2016年3月号 茨城新聞社刊

特集：暮らしの中の調味料

茨城県産品を使ったドレッシング・調味料

掲載商品：紫峰ポン酢ゆずかつお



ゆず

土浦で300年以上続く醤油醸造所。江戸時代、筑波山周辺で作られる醤油は「ひたちもの」と呼ばれ珍重されていたとか。伝統の蔵の一番搾り生醤油に天然かつおだしを加えて味を調えた「紫峰しょうゆ」に、茨城県産の新鮮な天然ゆずのさわやかな酸味と香りを合わせた、塩分控えめ（8.2%）のぽん酢醤油です。醤油とかつおだし、ゆずのバランスが料理のおいしさを存分に引き出します。



紫峰ポン酢ゆずかつお
400円

柴沼醤油醸造
株式会社

土浦市虫掛374
Tel029-821-2400
(工場見学可・要予約)