



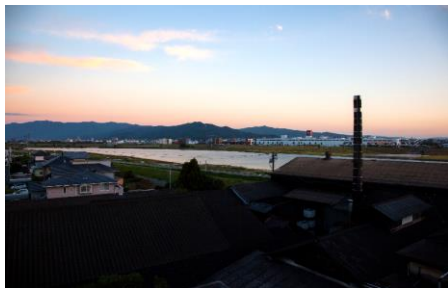
## ◆企業紹介◆

創業明治7年

雄大な筑後川が流れる筑後平野。その豊穡な大地で自然の営みとともに四季をとおして天然醸造させる古式製法にこだわっています。手間を惜しまず杉木桶で仕込んだ醤油は、蔵に住みついた蔵つき酵母が独特の風味を醸しだし、他では真似のできない美味しい醤油の味わいをつくりあげます。蔵人のこだわりの味わいをお楽しみください。



クルメキッコ



【お問い合わせは下記までお願いします】

クルメキッコ営業本部

TEL: 0942-34-4147

FAX: 0942-33-4042

業務用

## ◆商品情報◆

商品	商品	商品	商品	商品	商品	商品	商品
天然醸造 濃口醤油	天然醸造 うまぐち醤油	天然醸造 再仕込醤油 舌鼓	濃口醤油 (優)	濃口醤油 (樺)	濃口醤油 (菊)	うまぐち醤油	本醸造濃口しょうゆ
規格・容量 1.8L ビン	規格・容量 1.8L ビン	規格・容量 900ml ビン	規格・容量 1.8L ビン	規格・容量 1.8L ビン	規格・容量 1.8L ビン	規格・容量 1.8L ビン	規格・容量 1.8L ビン
賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月
アレルギー物質 小麦	アレルギー物質 小麦	アレルギー物質 小麦	アレルギー物質 小麦	アレルギー物質 小麦	アレルギー物質 小麦	アレルギー物質 小麦	アレルギー物質 小麦
商品特徴 厳選された九州産の丸大豆と小麦を原料として杉木桶で仕込みました。天然醸造ならではの芳醇な香りとまろやかな味わいの醤油です。	商品特徴 厳選された九州産の丸大豆と小麦を原料として杉木桶で仕込みました。天然醸造ならではの芳醇な香りとまろやかな味わいの醤油です。	商品特徴 再仕込醤油。麴を塩水ではなく醤油(生揚げ)で仕込んだ贅沢な醤油です。大豆由来の濃厚な旨みを有し、コクと照りが素材の美味しさを引き立てます。お刺身、煮物によく合います。	商品特徴 煮物・かけ用として幅広く使用できる「風味」「甘味」「うま味」のあるキレ味のよい濃口醤油です。「樺」をより濃厚にした特注客の多い商品です。	商品特徴 煮物・かけ用として幅広く使用できる「風味」「甘味」「うま味」のあるキレ味のよい濃口醤油です。	商品特徴 煮物・かけ用として幅広く使用できる「風味」「甘味」「うま味」のあるキレ味のよい濃口醤油です。	商品特徴 煮物・かけ用として幅広く使用できる「風味」「甘味」「うま味」のあるキレ味のよい濃口醤油です。	商品特徴 本醸造しょうゆ濃口タイプ。甘味を抑えてより醤油感の強い味わい。

商品	商品	商品	商品	商品	商品	商品	商品
天然醸造 淡口醤油	本醸造淡口しょうゆ	淡口醤油（百合）	淡口醤油（雪）	さしみ醤油		醸造酢	穀物酢
							
規格・容量 1.8L ビン	規格・容量	規格・容量	規格・容量 1.8L ビン	規格・容量 1.8L ビン	規格・容量	規格・容量 1.8L PET	規格・容量 1.8L PET
賞味期間 12ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月
アレルギー物質 小麦	アレルギー物質 小麦	アレルギー物質 小麦	アレルギー物質 小麦	アレルギー物質 小麦	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質
商品特徴 厳選された九州産の丸大豆と小麦を原料として杉木桶で仕込みました。天然醸造ならではの芳醇な香りとまろやかな甘味のある醤油です。	商品特徴 本醸造しょうゆ淡口タイプ。甘味を抑えてより醤油感の強い味わい。	商品特徴 素材の色や持ち味を生かすうすい「うまみ」のある、キレ味よい淡口醤油です。煮物、お吸い物、うどん用等の料理に最適です。	商品特徴 素材の色や持ち味を生かすうすい「うまみ」のある、キレ味よい淡口醤油です。煮物、お吸い物、うどん用等の料理に最適です。	商品特徴 こってりとしたとろみと「コク」「甘味」「うまみ」のある醤油です。お刺身はもちろん、冷奴、焼鳥、蒲焼きなどにもご使用頂けます。	商品特徴	商品特徴 しっかりと酸味が効いたお酢です。一度使うと離せない一品です。	商品特徴 穀物由来のうま味とほのかな甘みが、料理の味わいを深めます。様々な料理にお使い頂けます。