

# 本醸造醤油と自社製だしのストレートつゆ

## イゲタの

# めんつゆ/そうめんつゆ



### 本醸造醤油

醤油造りは、昔ながらの天然醸造。レンガ造りの蔵で、四季の寒暖に委ねられて熟成を待つ「もろみ」



### 自社製だし

昆布と乾しいたけは製造の前日から浸水してうまみを出し、節はだしをとる直前に自社で削ります

10337 (イゲタ)

### めんつゆ ・ストレートタイプ

360ml  
¥450 (本体価格) ¥486 (税込価格)

【原材料】しょうゆ(本醸造)(小麦、大豆、食塩)、米発酵調味料(米、食塩)、ふし(むろあじ、そうだがつお、かつお)、砂糖、乾しいたけ、こんぶ

国産丸大豆を使った自社製の天然醸造濃口醤油がベース。2年間熟成させた「黒豆しょうゆ」と濃厚再仕込みしょうゆをブレンドして使っています。



10338 (イゲタ)

### そうめんつゆ ・ストレートタイプ

360ml  
¥450 (本体価格) ¥486 (税込価格)

【原材料】しょうゆ(本醸造)(小麦、大豆、食塩、米)、米発酵調味料(米、食塩)、ふし(そうだがつお、かつお)、砂糖、乾しいたけ、こんぶ

国産丸大豆を使った自社製の天然醸造淡口醤油がベース。淡口は熟成期間が短いので、コクと照りを出すために自家製の甘酒をもろみに加えています。



夏季商品

### 薄めて 天つゆ、煮物にも

砂糖は三温糖、米発酵調味料は味の母を使用。どちらも甘さ控えめです。濃口ベースの「めんつゆ」は濃い色、淡口ベースの「そうめんつゆ」は淡い色です。

めんつゆ…そのまま、そば・うどんなどのつゆとして。そうめんには少し薄めたほうが合います。天つゆ・どんぶりには「つゆ2+水1」で。料理は肉じゃががおすすめ。



天つゆに

そうめんつゆ…そのまま、そうめん・冷麦・うどんなどのつゆとして。かけうどん・にゅうめんは「つゆ2+水1」で。料理はおでんがおすすめ。



おでんに

### 風味・栄養満点の「挽きぐるみ」

#### 21018 (ムソー) 国内産・十割そば

200g  
¥500 (本体価格) ¥540 (税込価格)  
【原材料】そば粉

#### 21017 (ムソー) 国内産・二八そば

200g  
¥429 (本体価格)  
¥463 (税込価格)  
【原材料】そば粉、小麦粉



### 「ほんもの」の手延べ麺

#### 21033 (平野) 淡路島手延べそうめん・うずしおの華

200g  
¥429 (本体価格) ¥463 (税込価格)  
【原材料】小麦粉(国内産)、食塩(国内産)、食用こめ油(国内産)

#### 21034 (平野) 淡路島の手延べうどん

200g  
¥400 (本体価格) ¥432 (税込価格)  
【原材料】小麦粉(国内産)、食塩(国内産)、食用こめ油(国内産)



### 全粒粉入り、定番うどん

#### 21021 (ムソー) 田舎うどん 250g

¥200 (本体価格) ¥216 (税込価格)  
【原材料】小麦粉、食塩

### お得な濃縮タイプ

#### 10365 (ムソー) めんつゆ 360ml

¥450 (本体価格) ¥486 (税込価格)  
【原材料】しょうゆ(本醸造)、水飴、発酵調味料、かつお節エキス、砂糖、酵母エキス、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)  
本醸造しょうゆに、味の母・かつお節エキスなどを配合した風味豊かな濃縮タイプ。目安として水で3倍に薄めてください。

