

新商品のご案内！

瀬戸内レモンだし



「瀬戸内レモン冷麺」
との相性抜群！

中華麺にもご活用頂けます！



瀬戸内産レモン果汁使用だし！

瀬戸内産レモン果汁を配合した商品です。レモンの味が口に広がり、ほどよい酸味とすっきりとした味が特徴的です。
瀬戸内レモン冷麺と合わせてのご利用で、より付加価値のついたメニュー販売頂けます。

召し上がり方

- ① 具材を準備します。
※具材は、野菜中心としたトッピングがオススメです。
- ② 瀬戸内レモン冷麺を湯煎解凍し、冷水でメ器に盛り付けます。
- ③ 瀬戸内レモンだし19gに対し冷水130gで希釈して下さい。
- ④ 最後に②に③を回し入れ

製品名	瀬戸内レモンだし
原材料名	食塩、蛋白加水分解物、砂糖、醤油、水飴、かつおぶしだし、レモン果汁、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、ポン酢、かつお節、昆布エキス、酵母エキス、醸造酢、小麦発酵調味料、酒精、調味料（アミノ酸等）、香料、酸味料、増粘剤（キサンタン）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）
賞味期限 保存方法	6カ月 開栓前は直射日光をさけ、常温で保存してください。
製品形態 荷姿	820gボトル×12本