

濃口しょうゆ

本茜むらさきのご使用方法(希釈率)

■希釈率

お料理品目	本茜むらさき	水・湯	一般しょうゆ	その他 みりん・香辛料等
奴豆腐	そのまま			すり生姜・薬味・あさつき
湯豆腐	〃			〃
茄子の新焼き	〃			〃
大根おろし	〃			ジャコ
納豆和え	〃			
山かけ	〃			みりん少々
お漬物類	〃			すり生姜・しそ
焼きのり	〃			
焼き魚	〃			かぼす・すり生姜
五目寿司	〃			
野菜炒め	〃			
揚カツ・コロカツ	〃			かぼす・レモン
焼ききこ(焼き椎茸)	〃			すり生姜
麺類のつゆ				
天麩羅うどん	1	15		椎茸・薬味類・焼きのり
山かけうどん	1	12		椎茸・焼きのり
かき玉うどん	1	15		〃
そばつゆ(ざる)	1	8		みりん・砂糖・薬味
天そば	1	10		みりん・砂糖・焼きのり・薬味
煮ころがし	1	10		
煮付け物	1	12		
鍋物(おでん)	1	15		
(よせ鍋)	1	20		
(魚すき)	1	20		
茶碗蒸し	1	20		
炊き込みご飯	1	25		
お刺身	1		1	わさび
ゆがしたこ	1		1	すり生姜
ぼん酢	1			食酢 0.9 ゆず 0.1

■原材料 丸大豆、小麦、食塩、魚類抽出物、アルコール

■包装 1ℓ/4本(ダンボール箱入り) 1ℓ/6本(ダンボール箱入り)
1.8ℓ/6本(ダンボール箱入り)

■保存条件 冷暗所、開栓後は冷蔵保管が美味しさを保持します。