

山口県萩 創業明治二十年



— いい味創ります —

松美屋醤油有限公司

MATSUMIYA SOYSAUCE



## どんな料理にもこれ1本で大丈夫 松美屋醤油の“だし自慢”

かつおだし、醤油を美味しく調合した旨み凝縮のだし醤油です。  
ふき、竹の子、かぼちゃ、さといも、しいたけ、おとうふ等の煮物  
おでん、すき焼き、炊き込みご飯、雑炊、鍋物、茶碗蒸し、おひたし等  
全ての「煮物」は、この“だし自慢”だけで美味しく出来上がります。

### ※ 簡単レシピ

だし巻き玉子

材料 (2人分)

- 卵…3個 ● だし自慢…大さじ1杯
- 砂糖またはみりん…少々

作り方

- ① 卵3個をボウルに割入れ、だし自慢大さじ1杯  
砂糖またはみりんを入れ、かき混ぜる。
- ② フライパンに油をひいて焼き、巻いていく。
- ③ 器に盛りつけて出来上がり。



色がうすいので、使いすぎないようにお願いします。

- 合成保存料・合成甘味料・着色料・香料等一切使用しておりませんので  
開栓後はキャップを締め冷蔵庫に保存し早めにお召し上がりください

500 mlペット入り . . . . . 570 円 (消費税込み)  
1000 mlペット入り . . . . . 980 円 (消費税込み)  
1800 mlペット入り . . . . . 1570 円 (消費税込み)



“いい味創ります”

松美屋醤油有限公司

〒758-0022 山口県萩市浜崎町 281 番地

TEL 0838-22-0963

FAX 0838-26-2877