

<ハラール商品／Halal Products>

ハラール 特級醤油「いにしへ」

Premium Halal Soy Sauce "INISHIE"



弊社で最高級のしょうゆです。2年がかりで麴を仕込んだ天然・再仕込みしょうゆです。全ての作業を手作業で行っています。濃厚な味で香りがよく、寿し・刺身に最適です。自然ろ過のため、ビンの上部に若干おりと泡が残り濁りがありますが品質に問題はありません。

This is the highest grade soy sauce of our company. It is used in two years melted rice and natural re-brewed by all hand made. A rich taste with nice flavor of this soy sauce matches Sushi and Sashimi very good. There is muddy by dregs and foams because of natural filtration in the face of the sauce in the bottle though, there is nothing problem in its quality.

ハラール 本醸造醤油

Halal Pure Brewed Soy Sauce



当社で上級クラスの天然仕込み醤油です。仕込みは一段ですが、熟成は2～3年寝かせます。仕込みから全て手作業で行っています。さらりとした舌ざわりで味はあっさり、香りのよいしょうゆです。寿し・刺身のほか、冷奴・おひたし・煮物・炒めものなど、あらゆる料理法にお使いいただけます。

This is the top class natural brewed soy sauce. One time brewed but matured for two years by all hand made. This soy sauce makes you feel good smooth taste and nice flavor. It is good for sushi, sashimi, cold tofu, Ohitashi, stewed foods, fried foods and any kind of food.

<ハラール商品／Halal Products>

ハラール レモン酢

Halal Lemon Vinegar



醸造酢で発酵アルコールが出る問題を、酢酸を使用し合成することで解決しました。発酵調味料の代わりにレモンを用いることで、今までとは違った酢に仕上げました。

It was solved the problem occurred alcohol grow in brewed vinegar. Using lemon instead of fermented seasoning creates nice taste differ with regular lemon vinegar.

ハラール ポン酢醤油

Halal Ponzu Soy Sauce



しょうゆは本醸造しょうゆ、四国徳島産のゆずをふんだんに使用しています。適度な酸味と香り、味がマッチした一品です。

It is pure brew soy sauce containing fully citrons made from Tokushima-pref. Moderate acidity and scent are good matched for your taste.