

徳島県の

海の幸はも・山の恵みあだちを

たっぷり使いました

徳島県産

はも魚醤の旨味

はも ぽん酢



高級魚とされる「はも」を

ゆっくりと時間をかけて発酵させ

旨味を凝縮したはも魚醤がおいしさの決め手です。

香り豊かなすだちの果汁でまろやかな酸味に仕上げました。



鍋・焼魚・おひたし



300ml



商品情報

“はもぽん酢”のこだわり…

- 徳島県産鱧の魚醬とすだちを贅沢に使用!
- 小豆島産醤油と昆布エキスで味わい深く!
- 化学調味料は使用していません。

鍋・焼肉・
サラダにかけて
さっぱりとした
味付けに!



はも ぽん酢

徳島県産
はも魚醬の
旨味



徳島県産 鱧(はも)を使用…

徳島県は全国屈指の鱧(はも)の漁獲量を誇ります。鱧は和食の高級魚として知られる魚の一種です。関西で人気があり、京都の祇園祭や大阪天神祭では欠かすことのできない夏の食卓を涼やかに飾る食材です。夏は「湯引き梅肉和え・天ぷら」、冬は「鱧鍋・鱧すき・土瓶蒸し」などとして食されています。ビタミンA、ビタミンB2、カルシウム、DHA、EPAなど豊富な栄養素がたっぷり含まれている食材です。



徳島県産 すだち使用!

すだち果汁でまろやかな酸味に

爽やかな香りとすっきりした酸味がある柑橘です。徳島県といえばすだちというほど、全国シェアほぼ100%の産地です。また、食卓にも欠かせない存在で、果汁はもちろん果皮も薬味として使われています。すだちは酸味で醤油など塩分の多い調味料を控えることができたり、多く含まれるクエン酸は、一般的に疲労回復を助けるといわれています。すだちはレモンにも負けない豊富なビタミンが含まれています!

主要原材料
しょうゆ(小麦・大豆を含む)、すだち果汁、魚醬(はも、食塩、米麴)、砂糖、醸造酢、米発酵調味料、昆布エキス、食塩、酵母エキス

栄養成分

分析項目	分析値例
エネルギー	62kcal / 100g
たんぱく質	3.6g / 100g
脂質	0g / 100g
炭水化物	12.0g / 100g
食塩相当量	7.8g / 100g

この表示値は、目安です。

- ◆保存方法…直射日光、高温多湿を避けて保存
- ◆賞味期限(開栓前)…製造日より12ヶ月
- ◆包装形態…300ml×12本入り(ダンボール箱)
- ◆注意事項…開栓後は冷蔵庫に保存し、お早めにご使用ください。
すだち果汁等の成分が沈殿および浮遊しますが、品質に問題ありません。フタをしっかりと閉め、よく振ってご使用ください。

販売者
株式会社マリン大王
MARINE DAIOU CO.,LTD.

お問い合わせ先

〒772-0060 徳島県鳴門市瀬戸町明神字式軒家 33-2
TEL.088-686-5115 FAX.088-685-8712

〒779-3203 徳島県名西郡石井町高原字平島 678-1
TEL.088-674-2233 FAX.088-674-2331

