

大徳のこだわりの逸品 料亭味ゆずぽん酢の減塩バージョン

『かるしおゆずぽん酢』 新登場

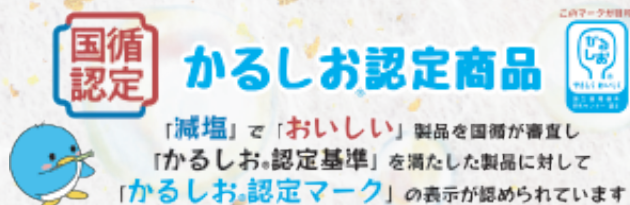
こだわり造りは健康づくり



実現しました。

減塩とは思えない味わいを

素材の旨みを引き出すことで、



減塩＝薄味ではありません。

旨味はそのままに、優しさだけを。

国循認定『かるしお』が叶える新しい美味しさの基準。
大切な人に食べさせたい、誠実な一滴をぜひ。

「かるしお」って知ってますか？

かるしお認定制度とは、「かるしお認定基準」に基づいて食品事業者から申請のあった商品の審査を実施し、美味しさと栄養バランスを兼ね備えた商品に対して「かるしお®認定マーク」の表示を認める制度です。

お問い合わせ先



株式会社 大徳

〒570-0098 大阪府守口市新橋寺町 5-16
TEL : 06-6994-5885 FAX : 06-6997-0103
<https://daitoku.biz> support@daitoku.biz

公式 HP



お問い合わせ

