

HAVE A GOOD ONE

選擇日本“精品”。
贈親朋好友、予自己的最佳之選。



collect:1
**KANMON
UMAMI SHOUYU NO TANE**

¥1,200

只需添加到您家裡的醬油中，即可品嚐到鰹魚美味的醬汁。
不僅可作為添加料，還可作為佐料食用。
※機艙內不進行銷售。

HAVE A GOOD ONE : KANMON UMAMI SHOUYU NO TANE



作為原料的所有鰹魚均從鹿兒島直接輸送。除鰹魚外，還生產鯖魚、沙丁魚等的幹魚片，並為此建立了一條專門用於鰹魚的生產線。“KANMON UMAMI SHOUYU NO TANE”的原材料均使用最高級別的幹魚片。為確保鰹魚的新鮮度更是使用切割厚度為0.9mm的專用機器。這種原材料的獨一無二，可以說只與90餘年的醬汁“OKU”相匹配吧！

擁有專業承認生產乾鬆魚片歷史90餘年。
豐富的知識及創新的生產技術中研發新型家庭調料。

“OKU”自在福岡・門司成立以來，擁有超過90年的歷史，以專門從事干鰹魚削片而聞名全國。優良品質得到專業主廚的一致好評。目前，90%以上的產品作為商業用途製造。廣泛用於全國知名餐廳、人氣烏冬面店鋪等。這樣的“OKU”和北九州市聯合開發“KANMON UMAMI

SHOUYU NO TANE”來生產打造這個城市的特色產品。“OKU”首次生產市場銷售產品只是想把這種調料的美味傳遞給更多的人。即使不喜歡醬汁的人也可加入這款醬油。只需靜置1天便可輕鬆享用美味、2周內便可品嚐鮮美鰹魚的醬油，是品嚐鰹魚濃郁味道及製作醬油的最佳之選。

about purchase



【銷售地址】
北九州機場2樓
豐前街道Furusato專區
福岡縣北九州市小倉南區機場北町6
☎+81-93-471-1174



門司港RETRO觀光特色商品館1樓
北九州紀念品館
福岡縣北九州市門司港區東港町6-72
☎+81-93-321-6167

【銷售商】
股份公司OKU
北九州市門司區新門司3-64-2
☎+81-93-483-3131
www.oku1925.co.jp