

# 味のちがいは だしのちがいは。

スチームコンベクションでの調理専用の調味料です。かつおと昆布のだしをたっぷりと効かせた、うま味調味料・着色料無添加タイプです。



煮魚用調味液 (青魚用)

煮魚用調味液 (白身魚用)

煮魚用調味液 (みそ煮用)

煮物つゆ (濃色)

煮物つゆ (淡色)

●1ℓ×12/ケース

焼 津  煮魚用調味液シリーズ

焼 津  煮物つゆシリーズ

※クックサーブ・クックチル・真空調理・減塩食のレシピは下記にアクセス。

<http://www.08m.co.jp/stecom/>

ご相談サービス

東北営業所 TEL 024-991-7530  
関東営業所 TEL 048-657-7408  
千葉営業所 TEL 043-214-7808

静岡営業所 TEL 054-622-7371  
関西営業所 TEL 06-6836-4108  
福岡営業所 TEL 092-474-7589

株式会社 **マルハチ村松**  
本社/静岡県焼津市城之腰65の1  
<http://www.08m.co.jp/>