

伝統を未来にいかして400年

ヒゲタしょうゆ

ヒゲタ商品のご案内



創業400年

昔も今も

「そばつゆ」

たとえば

ヒゲタで決まり!



多くの
おそば屋さん
支持される
ヒゲタならではの
本格的なそば専用つゆ



そばつゆ

*パッケージデザインおよび容器形態・容器サイズは変更になる場合があります。

多くのおそば屋さんで支持される ヒゲタならではの 本格的な **そば専用つゆ**



そのうまさ! のばすだけで!

おそば屋さんの味が
のばすだけで簡単に!

つけでもかけでも、水(湯)でのばすだけ。誰でも簡単に本格的な味に仕上がります。

簡単! 本格的な味の

出来上がり!



そばつゆのために
作った専用醤油
「**そば膳**」使用

そばつゆをつくるために開発した、そば専用超特選しょうゆ「そば膳」を使用。

だしの香りや
そばの風味を活かす
こだわりの醤油



超特選
麺つゆ専用

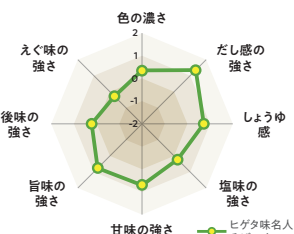
3種のこだわり
だし原料による
濃厚なだし感

選び抜いた鰹節・宗田節・鯖節を使用し、だし取りにもこだわりました。



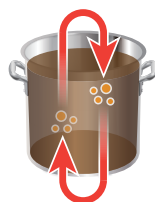
* 画像はイメージです。

そば屋のだしを追求した本格的な味わい!



色は濃いめで、鰹節系のだし感、
醤油感がしっかり感じられる
濃厚感のあるつゆです。

グルタミン酸と鰹系の旨味イノシン酸の
相乗効果により、しっかりとした旨味を
感じられる(アミノ酸・核酸組成より)



おそば屋さんのだし取りを
再現した「循環だし抽出」

だし液を循環させることで、そば屋
で節を泳がせてだし取りをするプロ
の技を再現

味名 **そばつゆ**

ラインナップ

おいしく! 高品質!

コスト
パフォーマンス!



1.8L 紙パック



10L BIB



18L 天パット缶

甘口に
は上げた
汎用タイプ

煮物や丼もの
との相性も◎



* パッケージデザインおよび容器形態・容器サイズは変更になる場合があります。

| 商品名 | 容量・容器・荷姿 | 商品コード | ケースサイズ 奥行×横×高さ mm | JANコード | 賞味期間 |
|-----------------|-------------|-------|----------------------|---------------|------|
| ヒゲタ味名人 そばつゆ | 1.8L 紙パック×6 | 23076 | 203×287×330 | 4901515230769 | 12ヶ月 |
| ヒゲタ味名人 そばつゆ | 10L BIB | 23084 | 230×248×250 | 4901515230844 | 12ヶ月 |
| ヒゲタ味名人 そばつゆ | 18L 天パット缶 | 23085 | 240×240×350 | 4901515230851 | 18ヶ月 |
| ヒゲタ味名人 まろやかそばつゆ | 1.8L 紙パック×6 | 23093 | 203×287×330 | 4901515230936 | 12ヶ月 |

* 上記の賞味期間は、開封前常温(直射日光を避け、15~25℃)で保存した場合です。

2021年8月 1515000911

ヒゲタ醤油株式会社

ヒゲタしょうゆ

検索

<https://www.higeta.co.jp>



動画も
チェック!



ヒゲタしょうゆ