

伝統を未来にいかして400年

ヒゲタしょうゆ



御膳がえし

和食に四百有余年、ヒゲタのこだわり

御膳がえしとは、「上がえし」とも言われ、ねかしたかえしにみりんや砂糖を加えたものです。超特選醤油（本膳®、濃厚本膳®）をベースにした本がえしに、三温糖、本みりんを加えてさらにねかすことで（二段熟成製法）、まろやかながら濃厚でコク深い味わいに仕上げました。

二段熟成製法

二度ねかすことでまろやかながら濃厚でコク深い仕上がりに。

「ねかし」によって味のkadがとれ一体感が生まれる



原料へのこだわり

原材料は4種のみ。シンプルが故に素材選びと製法に心を尽くします。



おすすめの料理



商品名	荷姿	ケースサイズ 奥行×横×高さmm	ケース重量	商品コード	JANコード	賞味期間
ヒゲタ御膳がえし	1.8Lハンディペット×6	225×328×335	14.3kg	AF841	4901515014079	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。

2025年2月 1010000991

ヒゲタ醤油株式会社

ヒゲタ しょうゆ

検索

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

ヒゲタしょうゆ

