Toyama

TOYAMA

1929年創業
手作り醤油ひとすじ

畑醸造株式会社

富山の、おいしいを つなぐ。

富山の風土が育んだ「お酒」と「醤油」。
それぞれのつくり手の想いをひとつにして、
今までになかった味わいを生み出しました。

MISAGO
ワイン醤油

ASAJI
日本酒醤油

SPECIAL SOY SAUCE FROM TOYAMA

MISAGO
ワイン醤油

富山県のワイナリー「やまふじぶどう園」の赤ワインと、甘口醤油をブレンドした、オリジナルのワイン醤油。

赤ワインならではの豊かなコクと香りに、甘口醤油のまろやかな甘みが重なり、奥行きのある味わいに仕上げました。

刺身はもちろん、ステーキやローストビーフなど、肉料理のつけ醤油にもおすすめです。

「醤油の甘み × 赤ワインのコク」

いつもの料理に、ひと味違うアクセントを。

おすすめの食べ方

肉料理

ステーキ

ローストビーフ

使用した素材

やまふじぶどう園
（富山県）
赤ワイン

×

甘口醤油

ASAJI
日本酒醤油

富山県小矢部市の酒蔵「黒田酒造」の日本酒「北一」と、白醤油をブレンドした、オリジナルの日本酒醤油。

白醤油の上品な味わいに、日本酒のふくよかな香りと旨みを加え、素材の持ち味を引き立てる味わいに仕上げました。

富山名物の白えびの刺身をはじめ、白身魚や魚介料理との相性が特におすすめです。

「白醤油の上品さ × 日本酒の芳醇な香り」

素材を活かしたい料理に、ぜひお使いください。

おすすめの食べ方

白えびの刺身

白身魚

魚介料理

使用した素材

黒田酒造「北一」
（富山県小矢部市）
日本酒

×

白醤油

富山の恵みが生んだ、ふたつの味わいを、ぜひお楽しみください。

TOYAMA

LINE