

酒屋が
選ぶ

2012

プロの料理を支える 特集 究極の調味料

もっと

おいしい料理を
提供できないだろうか？

飲食店の皆様にとって永遠のテーマです。

例えば食材を変えたり、味付け、調理方法を変えることも大切ですが

調味料を見直すことも

美味しさアップの大きな秘訣です。



かつおだし入りたまり醤油の定番！

奥美濃八百俵の自然に育まれた環境と、
厳選された原料から生まれた健康主義の「日本の味」



ヤマコノ 調味の素

1.8L ¥1,092 (税込¥1,147)

現在でも口コミだけでファンが増え続け、わざわざ遠方から
ケースごとまとめ買いに来られるお客様が後を絶ちません。

かつお節をたまり醤油の中でその風味を増やすことなく煮出した“だし入り”醤油です。
岐阜をはじめ、広く東海地方の方になじみ深い「溜まり醤油」をアレンジした「万能醤油」だから
一度使うとやみつきになる方も、冷奴などにだけ使ってもよし、雑炊のつゆとして使ってもよし、
煮物に使えば大活躍！

京の料亭ご用達 祇園の純米酢

千鳥酢

1.8L ¥1,120 (税込¥1,176)

千鳥酢の美味しさは全国のプロの料理人なら誰でも知っている、260年もの長い歴史のある京都の手作りの米酢。

天然の原料と昔ながらの醸造法で長い時間をかけて造る風味
豊かな千鳥酢は京料理には欠かせないもの、つんとした角がなく、
米の甘味とうまみを生かしたまろやかな味わいなので、酢の物など、
酢がそのまま残るような料理に最適です。



“飲んで美味しい”のは本みりんの証

福来純

1.8L ¥2,561 (税込¥2,690)

三年本みりん レストランでは食前酒や
食後酒としても出されています。

地元産のもち米に、純米焼酎、米酒で90日仕込み、熟成に3年かけ
るため、トロリと濃厚でけれども味のなまろやかな甘さが生まれるので
す。調味料としてだけでなく、食前酒や食後酒として出されるレストラン
も、「甘く濃厚な貴腐ワインのよう」とも評されています。



究極の料理酒を知ってますか？

花美蔵 純米料理酒

1.8L ¥1,563 (税込¥1,642)

地元・岐阜県産の好酒米「ひだほまれ」を使用。

決して高級な吟醸酒が料理を引き立てる訳ではありません。これは、地元岐阜県産の好酒米「ひだほまれ」を
主原料に手作業で育てた米麹を使い、蔵元伝承の製法「もち米四段仕込み」で仕込んだお新酒です。酵母が
長期熟成によって作り出す自然のアミノ酸により旨味たっぷり、料理のおいしさがいっそう引き立ちます。



日本の「食」 米どころ富山から

安心
安全
良い品を

富山県黒部産 5kg

コシヒカリ ¥2,260

(税込¥2,373)



黒部地区のある黒部産は県内唯一、過去10年以上の地区としての実績があり、黒部奥
山の豊富な水で育まれた大地の養分と名水百選「黒部川扇状地湧水群」の名水の
恵みをたっぷり受けて育ったお米は絶品です。また「くろべ」は、独自の栽培基準を
設けて栽培記録簿を作成するなど、生産者が統一した作りが出来るよう管理してつ
ま、その取組み、品質、食味が評価され全国で初めて地域団体商標登録が認められ
ました。名水の郷「黒部米」を是非一度ご賞味下さい。

楽天ランキング1位

(健康茶週間ランキング 累計期間: 2008/7/13~7/19)

YAHOO! ショッピングランキング1位

(健康飲料・その他ドリンクランキング) 累計期間: 7/14~7/21

焼肉店・中華料理店様へ

「黒烏龍茶+α」の健康茶が

売れています！

黒の奇跡

KURO
NO
KISEKI

生活習慣健康茶と一緒に食生活を見直しませんか。

山口県のお舗漢方薬屋さんが造った、
黒烏龍茶ブレンドの健康茶です。



1Lあたり
約38円

1袋/90g
(3g×30包)

比べて
ください！

¥1,480 (税込¥1,550)

インターネットショップ価格に
徹底対抗します！

◎安く見えても、送料をプラスしたら実は高い
◎送料無料でO袋以上からという条件が…
◎かさばる梱包材を捨てるのは面倒

黒烏龍茶
脂肪の吸収を
抑える

ルイボス
美肌効果
アンチエイジング

こだわりの4つのブレンド

サラシア 桑の葉

生活習慣予防・血糖値の上昇を抑える

手軽なティーバッグタイプ。
ホットでもアイスでも美味しく飲めます。

※ティーバッグ1袋をやかん(約1.5リットル)の水に入れ、沸騰
させ、さらに約10分位煮立てれば完成！

今話題のルイボスティー・黒烏龍茶・桑の葉・サラシ
アレチキユレータと香り豊かな素材をブレンドし、
手軽においしく飲んで頂けるように、まろやかに調り
高いお茶に仕上げました。ルイボスは全生産量の中で
わずか10%程しかないという稀少な有機JAS認定の
オーガニックルイボスティーを使用するなど、
厳選した素材に拘っています。

お客様に喜んでいただくことが、私たちの喜びです。のむら本店メルマガ配信中

TOTAL LIQUOR AND FOODS DEALER

のむら本店

愛知県一宮市せいん2-1-6

TEL:

(0586) 75-3271

FAX: (0586) 75-3273



お得な情報満載

QRコードから
空メールを
送信して下さい