



日本一の柚子の産地
高知県から良質な原料を
厳選してお届けします

香りを楽しむ

香りの元になるオイル分を全ロット分析し
規格化している為、香りが強く、年間通し
て品質が安定しています。



保存料不使用



高知県産黄ゆずを100%丸絞りしたストレート
果汁です。香りや味を新鮮な状態に保つ為、加
熱殺菌せず、搾りたてを直ちに急速冷凍してい
ます。本品は冷凍流通商品となります。

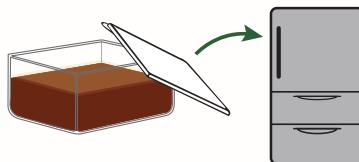
高知県産
ゆずしぼり果汁
100%



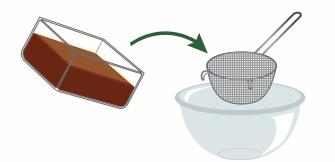
簡単！自家製ぽん酢の作り方

<材料> ゆずしぼり果汁(本品)100ml、醤油150ml、昆布5g、かつお節5g

①清潔な容器を用意し、全ての材料を入れます。冷蔵庫で1~2日寝かせます。



②ご使用前にザルなどで昆布・かつお節を濾してください。



丸絞りのゆず果汁の酸味がキリっときいた手作りのぽん酢は様々な料理で大活躍
してくれます!更に1~2週間寝かせると、味が馴染みまろやかな風味となります。

高知県産ゆず果汁 900ml

商品記号 YUJ-900
規 格 900ml×6本
保存方法 要冷凍(-18°C以下)
賞味期間 450日

【使用上の注意】

開封後は冷蔵で保管し、お早めにご使用ください。凍結時は中身が膨張しておりますので衝撃による容器の破損などにご注意ください。



自家製ぽん酢に



麺類に



ゆずドリンクに

販売者 金印物産株式会社

<https://www.kinjirushi.co.jp/> お客様相談室 ☎ 0120-021-887 平日 9:00~17:00