

厳選した鰹と昆布の旨さを利かせ  
木桶仕込み醤油とブレンドした  
上品でふくよかな味と香りの  
エコロオリジナルの本格だし醤油

# 木桶仕込み “だし” 将画油

明治十三年より、  
天然木桶仕込み醸造が受け継がれている  
タイヘイ株式会社と共同開発。  
エコロ元氣倶楽部オリジナルの逸品です。



国産丸大豆醤油  
元氣糖・元氣塩使用



化学調味料・  
たんぱく加水分解物  
無添加

エコロ元氣倶楽部  
エコロ元氣倶楽部は、安心・安全  
な自然食品の普及を通じて日本を  
元氣にします。



## 木桶仕込み 国産丸大豆醤油

直径3m、高さ3mという巨大な杉木桶で仕込まれた国産大豆・国産小麦の丸大豆醤油です。蔵の歴史とともに棲みついた微生物の働きと、職人の技によって、約1年かけて発酵・熟成させています。醤油の原料は国産の大豆、国産の小麦、食塩のみ。じっくりと時間をかけて育かれた、まろやかな風味ある醤油です。

## 玄米酵素 元氣糖

南国沖縄のさとうきびを原料に、精製を控えたヘルシーでコクのある砂糖です。



## 玄米酵素 元氣塩

天日塩田塩と天然のニガリをもとに平釜を使ってゆっくりと煮つめ、自然乾燥させる昔ながらの製法で作った塩です。

だし醤油を使って、美味しく健康的な食生活をお送りください。



木桶仕込み醤油を使った  
だし醤油

1000ml 0,000円

500ml 0,000円



名称：しょうゆ加工品

原材料名：しょうゆ（国内製造）、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス、こんぶエキス、かつお節だし、かつお節エキス、（一部に小麦・大豆を含む）

保存方法：直射日光を避け常温で保存

販売者：株式会社エコロ 元氣倶楽部 東京都墨田区両国 3-24-10

製造所：タイハイ株式会社 千葉県匝瑳市八日市場イ 2614

お問合せ先：03-3632-5533（株式会社エコロ 元氣倶楽部）

お問い合わせ