

# 楽しい食卓のお手伝い 思わずおかわりしてしまう魔法のタレ



## ご飯にかけるだけ！？子供の頃を思い出す、絶品タレ

創業文化元年(1804年)から200年以上、千葉県成東(現山武市)の地でしょうゆ製造、つゆ・たれ製造を営んでおります。新しいチャレンジとして食卓で使い勝手の良い、「じゃんシリーズ」を開発致しました。こちらの「ご飯にかけるじゃん」は、名前の通り白米にそのままかけるだけでさらに美味しくなる調味料です。かつお節・さば節・いわし節の合わせだしといわし煮干しをたっぷり使用しました。温かいご飯に適量かけてお召し上がりください。ご飯に合うように開発されておりますがその他にも「チーズトースト」や「磯辺餅焼き」などにも合います。



### ご飯にかけるじゃん

原材料	しょうゆ(国内製造)、発酵調味料、合わせだし(かつお節、さば節、かつおエキス、いわし節)、かつお節エキス、いわし煮干し、でん粉、こんぶエキス/酒精、(一部に小麦・大豆・さばを含む)
内容量	350g
賞味期限	365日
保存方法	常温



### スタミナじゃん

にんにくたっぷりのスタミナたれです。焼肉・ステーキ・炒め物でお試ください。

原材料 しょうゆ(国内製造)、砂糖、おろしにんにく、発酵調味料、おろし生姜/増粘剤(加工でん粉)、(一部に小麦・大豆を含む)  
アレルギー:小麦、大豆

内容量 370g

賞味期限 365日 保存方法 常温



### うま塩じゃん

にんにくの旨味とごま油の風味豊かな塩たれです。サラダ・野菜炒め・焼肉でお試ください。

原材料 水飴(国内製造)、おろしにんにく、食塩、しょうゆ、ごま油、たん白加水分解物、レモン果汁、調味酢、チキエエキス、中華調味料、胡椒、ごま、酵母エキス/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、酸味料(一部に乳・小麦・大豆・豚肉)、ごま・ゼラチンを含む)  
アレルギー:乳、小麦、大豆、豚肉、ごま、ゼラチン

内容量 350g

賞味期限 365日 保存方法 常温



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



販売の様子

### 県内での販売実績

「末廣農場」様、県内「わくわく広場」様、「道の駅みのりの郷東金」様、「道の駅発酵の里こうざき」様などでお取り扱いいただいております。



タレのイメージ図

### OEM・PBを承っております。

某有名飲食店のタレやレストランなどのOEM・PBを承っております。ロットの多少に関係なく、職人が一釜一釜心を込めて手作りいたします。



Highway Walkerに掲載されました

### メディアで紹介されました

「相葉マナブ」テレビ朝日、「ちば旅コンシェルジュ」千葉テレビ、Highway Walker、千葉日報、BSよしもとなどで弊社の商品が紹介されました。

## 会社概要

# 大高醤油株式会社

〒289-1321  
千葉県山武市富田 540  
TEL 0475-82-5581 / FAX 0475-82-4113  
<http://ohtakasho-yu.co.jp/about/>

## 二百年の伝統に培われた、本物の技と味

大高醤油は創業文化元年(1804年)から、千葉県成東(現山武市)の地でしょうゆ製造、つゆ・たれ製造を営んでおります。受け継がれた伝統を守りながら、安心・安全な製品を製造いたしております。これからも柔軟な発想で、よりよい製品を造りだしながら、未来に歴史を刻んで参ります。当たり前ですが、しょうゆやたれは、食卓において脇役です。隠し味、風味といった言葉にあるように、あくまで主役である肉や魚、野菜、麺などを引き立たせ、縁の下から味を支えます。そして、食べ終わった人が「美味しかった」と笑顔になっていただける。それが、大高醤油の社員たち「醬人(ひしほびと)」の喜びです。原材料から厳選し、品質をしっかり守り、「美味しい」をお届けします。

### おいしさの POINT

- ・創業200年以上の老舗が作るタレ
- ・様々な種類の合わせだしといわし煮干しをたっぷり使用
- ・すっきりとした味わいのためトーストにも合います

