



食の3重丸



合名会社伊藤商店

傳右衛門たまり

国産大豆と天日塩を使い杉桶に仕込み、石を積んで三年寝かせてしっかり熟成させた濃厚な旨味の無添加の逸品。

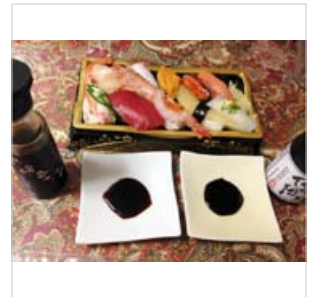
URL : <http://www.kuramoto-denemon.com>

～ お客様の声 ～

50代 / 女性 / 評価: ★★★★★

休日のお昼、主人と一緒に自宅で、お寿司で食べ比べてみました。

「傳右衛門」は、味へのこだわりは感じるのですが、やや醤油本来の塩気、旨みが物足りなく、お寿司には合わないと感じました。魚の煮つけなどに使ってみたいと思います。



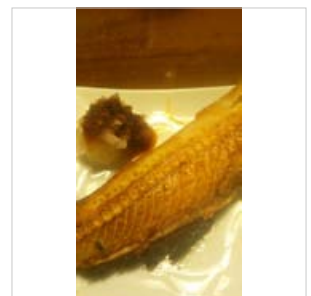
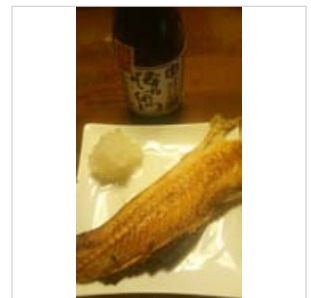
2016.11.13

30代 / 男性 / 評価: ★★★★★

「傳右衛門たまり」は、風味豊かで、とろみのある感じが、朝醤油に最適というように、何かにかける系に適しているなと感じました！

今回は「ほっけの焼魚」の大根おろしにかけました！

風味豊かな「傳右衛門たまり」の香りが、焼魚の臭みを消して、さっぱり大根おろしとベストマッチ！焼魚に適しているお醤油だなと感じました！



2016.11.14

30代 / 女性 / 評価: ★★★★★

もやしとキャベツと豚肉の炒め物に使いました。濃厚で、旨味が凝縮されていて、しっかりとした味になりました。



2016.11.19

40代 / 女性 / 評価: ★★★★★

普段使用している醤油より味わいが深くおいしかったです。
4歳の息子に、大好きな豚肉の甘辛炒めを作ったのですが、息子もいつもに増して良く食べました。



2016.11.22