



# 食の3重丸



活地鶏料理 ひないや

大阪比内や

## 卵かけごはんのしょうゆ 関西

厳選した北海道産の丸大豆、近江産の小麦にこだわり、天然の天日塩を使用して二年間じっくり樽で自然発酵、熟成させた「もろみ」を搾った醤油に、昆布とかつお出汁を足して、たまごかけごはんのしょうゆを造りました。

URL : <http://www.osaka-hinaiya.com>

### ～ お客様の声 ～

50代 / 男性 / 評価 : ★★★★★

早速ですが、卵かけご飯で食べてみました。香りがよくてお醤油というよりは万能たれという感じで卵だけじゃなく、ほかのものでも使える感じで良いと思います。今度は冷奴にでも使ってみたいと思います。



2017.03.01

50代 / 女性 / 評価 : ★★★★★

夕食で、ご飯2杯目は卵かけごはんをよく食べる主人と下の息子が『卵かけごはんのしょうゆ』を使い、卵かけごはんを食べました。

いつもは、醤油と味の素で食べていたのですが、『卵かけごはんのしょうゆ』を使うと「まるやか～」 「だしの風味がきいていて、いつもより上品で美味しい」と。

私も食べましたが、本当にまるやかで優しいお味。シンプルな卵かけごはんは最高に美味しかったです。

だし醤油なので、天つゆや茶わん蒸しなどに希釈して使えるようですが、我が家では、残りも卵かけごはんできたいと思います。



2017.02.08

70代 / 女性 / 評価: ★★★★★

自宅で夫と昼食時に 卵かけごはんを食べました。  
お醤油に卵の香りがして濃厚な卵かけごはんになり 美味しいなと思いました。他の料理にも使ってみたいです。



2017.02.05

40代 / 女性 / 評価: ★★★★★

卵かけごはんのしょうゆは、見た目は濃い色をしてたんですが、使ってみると、だしの効いた品の良い味加減で娘達も「おいしい！」を連呼して食べてました。



2017.02.05

50代 / 女性 / 評価: ★★★

鰹昆布のだしがそれ程効いていないように感じました。  
醤油が濃厚でこってりした感じで、卵には良く合いましたがうどんのつゆにはこってりしてあまり合わなかったです。  
ちぢみにつけて食べたら、濃い味がちぢみの生地を引き締めて美味しかったです。



2017.02.01