

フドーダイ、来春の創業150年に向け、特醸甘口醤油を発売。  
銘は、「平成」

株式会社フドーダイ五葉(熊本県玉名市、代表取締役社長:山村脩)は、  
2018年11月9日より特醸甘口醤油「平成」を数量限定で発売します。

ひとつの時代の区切り、そして来年3月に創業150年を迎えるというこのタイミングに、  
新しい時代の旗印となるような特別な醤油をつくりたい。その思いから、九州ならではの  
甘み豊かな醤油を、最高品質の原料を用いて、甘味料、保存料無添加で作りました。  
九州産大豆・小麦を使った本醸造醤油に、古くから熊本に伝わる赤酒、香川産の和三盆を加え、  
コクがありながらスッキリとした味わいの唯一無二の醤油ができました。  
九州の方はもちろん、甘口醤油は初めてという方にこそ味わっていただきたい逸品です。  
平成最後のお歳暮、お正月に、ぜひご賞味ください。

・ 商品概要

商品名: 特醸甘口醤油「平成」

価格 3000円(税別)

容量 720ml

原材料名 大豆(九州産)、小麦(九州産)、食塩、和三盆糖、赤酒

平成30年11月9日発売

株式会社フドーダイ五葉

全国3000本限定



## ・販売先

ご購入は、弊社ECサイトはじめ、東京、福岡、熊本では、以下の店舗にてお取扱いいただいております。

〈東京都内〉

・職人醤油 松屋銀座店

11月9日(金)より取扱い開始

東京都中央区銀座3-6-1 松屋銀座店 地下2階 職人醤油

お問い合わせ:03-3567-1211(大代表) 営業時間:午前10時~午後8時

※11月の毎週日曜日は午前10時~午後7時30分の営業となります。

・伊勢丹新宿店本館地下1階=シェフズセクション・キッチンステージ

12月26日(水)~1月15日(火)、平成醤油を使用した特別メニュー及び商品販売

※12月27日(木)は、セミナー開催のため、午後0時15分からの営業となります。

※12月31日(月)~1月2日(水)はお休みとさせていただきます。

東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店 本館地下1階 明治通り側エレベーター前

お問い合わせ:03-3352-1111(大代表) 営業時間:午前10時30分~午後8時(ラストオーダー:午後7時)

・銀座三越

※取扱い日は調整中につき、店舗へお問い合わせください。

東京都中央区銀座4-6-16 銀座三越 地下3階

お問い合わせ:03-3562-1111(代表) 営業時間:午前10時30分~午後8時

〈福岡県〉

・博多阪急地下1階=阪急うまか食品蔵

11月21日(水)より取扱い開始

福岡県福岡市博多区博多駅中央街1番1号 博多阪急 地下1階

お問い合わせ:092-461-1381(代表) 営業時間:午前10時~午後8時

・大丸 福岡天神店

11月下旬より取扱い開始

福岡県福岡市中央区天神1-4-1 大丸福岡天神店 本館地下2階

お問い合わせ:092-712-8181(代表) 営業時間:午前10時~午後8時

〈熊本県〉

・鶴屋百貨店

11月9日(金)より取扱い開始

熊本県熊本市北区中央区手取本町6番1号 鶴屋百貨店 本館地下2階

お問い合わせ:096-356-2111(代表) 営業時間:午前10時~午後7時

ECサイト

11月9日(金)より取扱い開始

フドーダイ 公式オンラインショップ <http://shop.fundodai.co.jp/>

フドーダイ 楽天市場店 <https://www.rakuten.co.jp/fundodai/>

## ・参考画像

商品画像、厳選素材、食仕方などを添付しております。

## ・商品に関するお問い合わせ

フドーダイ五葉 担当:古閑

Mail. [info@fdgoyo.jp](mailto:info@fdgoyo.jp) Tel. 096-245-0111