

フドーダイ、来春の創業150年に向け、  
「透明醤油」を発売。

株式会社フドーダイ五葉(熊本県熊本市、代表取締役社長:山村脩)は、  
2019年2月19日より「透明醤油」を発売します。

来年3月に創業150年を迎えるというタイミングに、新感覚の醤油をつくりたい。  
その思いから、「醤油は黒い」という常識を覆す、透明の醤油を作り上げました。  
フドーダイ独自の製法を駆使することで、本醸造醤油の芳醇な香りを味わうことのできる、  
無色透明の醤油ができました。

素材の色を最大限に活かしたいお料理に。また、“汚れない醤油”として、小さなお子様が  
いるご家庭や、歯のホワイトニングをされる方にも味わっていただきたい逸品です。

特別でちょっと不思議な「透明醤油」を、ぜひご賞味ください。

・ 商品概要

商品名: 透明醤油

価格: 500円(税別)

容量: 100ml

原材料名: しょうゆ蒸留液、食塩、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、  
トレハロース、アルコール、(一部に大豆・小麦を含む)

※ラベルのデザインは一部変更になる可能性があります。

平成31年2月19日発売

株式会社フドーダイ五葉



・ 商品に関するお問い合わせ

株式会社フドーダイ五葉

〒861-5511 熊本県熊本市北区楠野町972

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

担当: 古閑