

フドーダイ、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「透明醤油」を発売しました。今年3月に創業150年を迎えるというタイミングに、新世代の醤油、新たな食のシーンを提供したい。和食の粋をこえて、洋食(西洋料理)など様々な料理の調味料としても素材の色目を変えずに「醤油」の味わいを知っていただける商品を作りたい。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、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。国内だけでなく、海外のお客様にも醤油の味わいを楽しんでいただける調味料です。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

分類・品名: しょうゆ風調味料

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)

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@fdgoyo.jp](mailto:info@fdgoyo.jp)

担当: 古閑