




YAMASA®

究極の仕上げ
ヤマサ煮きり醤油

おまかせの真髓を、あなたの一皿に。

「煮きり」が変える、鮭の品格

最高峰の鮭店では、お客様に醤油皿を委ねません。職人が自ら「煮きり」を引くことで、ネタの旨味を最大限に引き出し、完璧なバランスで提供します。ヤマサの煮きり醤油は、貴店の一皿をさらなる高みへと導きます。

選ばれる 4つの理由

1. 研ぎ澄まされた「旨味」の精度

1645年から続くヤマサの技。昆布の風味を活かした雑味のない味わいが、魚本来の味を鮮烈に際立たせます。

2. ひと塗りで、至高の「艶」

ハケでひと塗りするだけで、ネタにクリスタルのような輝きを。カウンター越しでも一目でわかる、圧倒的な高級感を演出します。

3. 下準備「ゼロ」即、プロの味

煮詰める手間も、味の調整も不要。ボトルを開けて塗るだけで、仕込み時間を短縮しつつ、妥協のない品質を提供できます。

4. 揺るぎない「一貫性」

多忙な現場でも、誰が板場に立っても、常に狙い通りの「最高の一口」を再現。お客様に変わらぬ感動を届けます。

商品詳細

Yamasa Nikiri Soy sauce 寿司仕上げ用醤油 6/60.9 fl.oz (業務用)

原材料: Soy Sauce (water, wheat, soybeans, salt), Corn Syrup, Mirin (sake (water, rice), sugar, water, salt, yeast extract), Sugar, Sake (water, rice, koji, salt), Kombu Extract Powder (maltodextrin, kombu extract, salt)

Contains: Soy, Wheat