



为您的日常寿司增添风味

Yamasa Zuke 酱油

什么是 Zuke?

“Zuke 酱油”是一种源自江户时代、用于提升鱼肉鲜味 (Umami) 的技法。Yamasa Zuke 酱油将这一传统带入现代厨房，进一步加深风味与香气。瞬间将普通的刺身提升为招牌佳肴。

厨房里的三大承诺

1. 简单便捷，只需切和腌

无需特殊设备。鱼肉只需腌制 5 至 10 分钟，即使在高峰时段也能轻松制作。

2. 口感丰富，层次细腻

以酱油为基础的鲜味结合淡淡的大蒜清香，在不掩盖鱼本身风味的前提下，带来层次丰富且均衡的高端口感。

3. 风味持久

能够长时间保持风味与品质，非常适合餐饮服务及熟食零售。

产品规格

Yamasa Zuke 酱油: 刺身专用腌制酱油

容量: 60.9 fl.oz (1.8 L)

配料成分: 酱油 (水、小麦、大豆、盐)、味醂 (清酒 (水、大米)、糖、水、盐、酵母提取物)、玉米糖浆、糖、清酒 (水、大米、米曲、盐)、大蒜、昆布提取物粉末 (麦芽糊精、昆布提取物、盐)。

致敏物提示: 含大豆、小麦

