



일상의 스시에 특별한 풍미를 더해보세요.

Yamasa Zuke 간장

Zuke란?

“Zuke”는 생선의 감칠맛을 끌어올리기 위해 사용되던 에도 시대의 전통 숙성 기법입니다.

Yamasa Zuke 간장은 이러한 전통을 현대적인 주방에 담아 더욱 깊은 풍미와 향을 완성합니다.

평범한 사시미도 순식간에 시그니처 메뉴로 완성해 보세요.

주방을 위한 세 가지 약속

1. 번거로움 없음. 썰어서 재우기만 하세요.

별도의 장비 없이도 5~10분이면 손쉽게 숙성되어, 바쁜 시간대에도 Zuke 메뉴를 간편하게 준비할 수 있습니다.

2. 더욱 풍부하고 섬세하게 차별화된 맛.

간장 베이스의 감칠맛과 은은한 마늘 향이 생선의 맛을 해치지 않으면서도 층층이 쌓인 풍미를 만들어내어 균형 잡힌 프리미엄 맛을 선사합니다.

3. 오래 지속되는 맛.

시간이 지나도 맛과 품질이 유지되어 레스토랑 서비스와 델리 소매 환경 모두에 이상적입니다.

제품 사양

Yamasa Zuke 간장: 사시미용 마리네이드 간장

규격: 6/60.9 fl.oz (1.8L)

원재료: 간장(정제수, 밀, 대두, 소금), 미림(사케(정제수, 쌀), 설탕, 정제수, 소금, 효모 추출물), 콘 시럽, 설탕, 사케(정제수, 쌀, 쌀누룩, 소금), 마늘, 다시마 추출 분말(말토덱스트린, 다시마 추출물, 소금)

알레르기 유발 물질: 대두, 밀 함유

