



极致的画龙点睛

# Yamasa Nikiri 寿司酱油

将真正的地道风味呈现于您的餐盘中

## 什么是 Nikiri?

在高端寿司店，寿司师傅从不要求客人蘸酱油。相反，他们会在每一件寿司上刷上 Nikiri，一种融合了昆布鲜味的精致酱汁，以完美，平衡并提升鱼肉的鲜美。Yamasa Nikiri 寿司酱油为您的技艺增添专业级的光泽。

## 选择它的四个理由

### 1. 精致浓郁的鲜味

数百年的工艺，凝聚于一刷之间，精准突出鱼的风味。

### 2. 一刷即现高级光泽

轻轻一刷，您的寿司便能呈现出晶莹剔透的高级光泽。

### 3. 零准备，零误差

无需熬煮，无需调配，开盖即用，高效且不影响品质。

### 4. 稳定可靠

即使在大客流量的环境下，也能实现理想效果，为每位顾客提供一致且难忘的体验。

## 产品规格

**Yamasa Nikiri 寿司酱油:** 寿司专用涂抹及蘸食酱油

**容量:** 60.9 fl. oz (1.8L)

**配料成分:** 酱油 (水、小麦、大豆、食用盐)、玉米糖浆、味醂 (清酒 (水、大米)、白砂糖、水、食用盐、酵母提取物)、白砂糖、清酒 (水、大米、米曲、食用盐)、昆布提取物粉末 (麦芽糊精、昆布提取物、食用盐)

**过敏物提示:** 含有大豆、小麦

