



궁극의 마무리 작업

Yamasa Nikiri 간장

접시 위에 진정한 정통의 맛을 담으세요

Nikiri란?

고급 스시 전문점에서 장인은 고객에게 간장을 찍어 먹으라고 하지 않습니다. 대신 다시마의 감칠맛이 녹아든 섬세한 글레이즈인 Nikiri를 각 피스에 발라 생선의 맛을 완벽하게 조화시키고 돋보이게 합니다. Yamasa Nikiri 간장은 전문적인 광택과 완성도로 요리의 품격을 한층 높여줍니다.

선택받는 4가지 이유

1. 세련되고 깊이 있는 감칠맛

수백 년의 장인 정신이 담긴 한 번의 붓질로 생선의 풍미를 더욱 선명하게 살려줍니다.

2. 한 번의 터치로 살아나는 고급스러운 광택

붓으로 바르는 순간 스시에 투명하고 프리미엄한 광택이 돌아 카운터에서 더욱 돋보입니다.

3. 준비 과정 및 고민 제로

끓이거나 조절할 필요가 없습니다. 열고, 바르고, 내놓으세요. 품질 저하 없는 신속함을 보장합니다.

4. 믿을 수 있는 일관된 품질

바쁜 주방 환경에서도 원하는 마무리를 안정적으로 구현할 수 있습니다. 모든 고객에게 완벽한 맛과 잊지 못할 경험을 일관되게 제공하세요.

제품 사양

Yamasa Nikiri 간장: 스시용 마무리 및 찍어 먹는 간장

규격: 6/60.9 fl.oz (1.8L)

원재료명: 간장(정제수, 밀, 대두, 소금), 옥수수 시럽, 미림(청주(정제수, 쌀), 설탕, 정제수, 소금, 효모 추출물), 설탕, 청주(정제수, 쌀, 쌀누룩, 소금), 다시마 추출 분말(말토덱스트린, 다시마 추출물, 소금)

알레르기 유발 물질: 대두, 밀 함유

