



(1.0L)

4種類のお酢に、オリゴ糖やかつおとこんぶのだしなどをブレンドしたツーンとこないまろやかな酸味の万能合わせ酢です。どんなお酢料理もおまかせください。

べんりで酢

申込番号 1402

360ml 378円(税込)

申込番号 1401

1.0L 756円(税込)

申込番号 1400

1.8L 1,296円(税込)

原材料名	賞味期限
りんご酢・醸造酢・穀物酢・米酢、糖類(グラニュー糖、ガラクトオリゴ糖、イソマルトオリゴ糖)、食塩、こんぶエキス、かつおだし	1年2ヶ月
	保存方法
	直射日光をさけて保存
	栄養成分表示 大さじ1杯(15ml)当たり
	エネルギー : 38kcal たんぱく質 : 0g 脂 質 : 0g 炭 水 化 物 : 9.3g 食塩相当量 : 0.6g
アレルギー表示	
小麦・りんご	



(1.0L)

きんぴらや照り焼き、肉じゃがなどの甘辛醤油料理の味付けが1本でできる黄金比率の万能甘辛醤油たれです。主菜から副菜まで幅広くお使いいただけます。

なんでもごたれ

申込番号 1502

360ml 540円(税込)

申込番号 1501

1.0L 1,296円(税込)

原材料名	賞味期限
砂糖、しょうゆ(本醸造)、本みりん、清酒、食塩、水あめ、梅酢、ガラクトオリゴ糖、黒糖、こんぶエキス、かつお節エキス、酵母エキス、寒天	1年
	保存方法
	直射日光をさけて保存 【開栓後要冷蔵】
	栄養成分表示 大さじ1杯(15ml)当たり
	エネルギー : 31kcal たんぱく質 : 0.5g 脂 質 : 0g 炭 水 化 物 : 7.3g 食塩相当量 : 1.4g
アレルギー表示	
小麦・大豆	



(1.0L)

素材からだしを取らなくても、味付けをしなくても、薄めるだけでおいしいだし料理が楽しめる万能調味だしです。お吸いものやめんつゆなどにおすすめです。

え〜だし 濃縮タイプ

申込番号 1254

360ml 540円(税込)

申込番号 1251

1.0L 1,296円(税込)

申込番号 1250

1.8L 2,052円(税込)

原材料名	賞味期限
しょうゆ(本醸造)、砂糖、本みりん、発酵調味料、かつお節エキス、食塩、ほたてエキス、こんぶエキス、酵母エキス、ガラクトオリゴ糖、醸造酢、寒天	1年
	保存方法
	直射日光をさけて保存 【開栓後要冷蔵】
	栄養成分表示 大さじ1杯(15ml)当たり
	エネルギー : 18kcal たんぱく質 : 0.8g 脂 質 : 0g 炭 水 化 物 : 3.7g 食塩相当量 : 1.9g
アレルギー表示	
小麦・大豆	

ラベル・キャップが変わりました



きんぴらは絡めるだけ。

ピクルスは漬けるだけ。

汁ものは薄めるだけ。

春めく食卓 くりかえし作りた 家庭料理

菜の花、新ごぼう、新玉ねぎ、春にんじん、三つ葉など、春のほんの短い期間にしか味わうことのできない旬のものは、まさに自然からの贈り物です。いつもの定番料理もこの時季にしかない、旬の野菜を使って春の香りと栄養がたっぷりの春めく食卓に衣替えしてみませんか？トキワの調味料は万能だから漬けるだけ、絡めるだけ、薄めるだけでおいしい一品が簡単にできあがります。

春野菜の桜ピクルス

材料 (作りやすい分量)
春野菜(小かぶ・新玉ねぎ・グリーンアスパラ・菜の花など)適量、桜の塩漬(塩抜き)適量、べんりで酢適量

作り方 漬けるだけ。
① 食材はそれぞれ食べやすい大きさに切り、菜の花・グリーンアスパラは塩茹でて水気を切ります。
② 煮沸消毒をした保存容器に①と桜の塩漬を入れ、かぶるくらいの「べんりで酢」を注ぎ、半日漬け込みます。

新ごぼうと春にんじんのきんぴら

材料 (2人分)
新ごぼう100g、春にんじん100g、なんでもごたれ大さじ2、炒りごま適量、サラダ油大さじ1/2

作り方 絡めるだけ。
① 食材はそれぞれ細切りにします。
② 熱したフライパンにサラダ油をひき、①を炒めて「なんでもごたれ」を加え、全体に絡め、炒りごまを振りまきます。

新わかめのかきたま汁

材料 (2人分)
新わかめ(茹で)50g、卵1個、三つ葉適量、え〜だし30ml、水390ml

作り方 薄めるだけ。
① 新わかめは食べやすい大きさに、三つ葉は2cm長さに切り、卵はよく溶いておきます。
② 鍋に「え〜だし」と水を入れてひと煮させ、新わかめ、溶き卵を加えて三つ葉を添えます。