

鹿児島
HIOKI

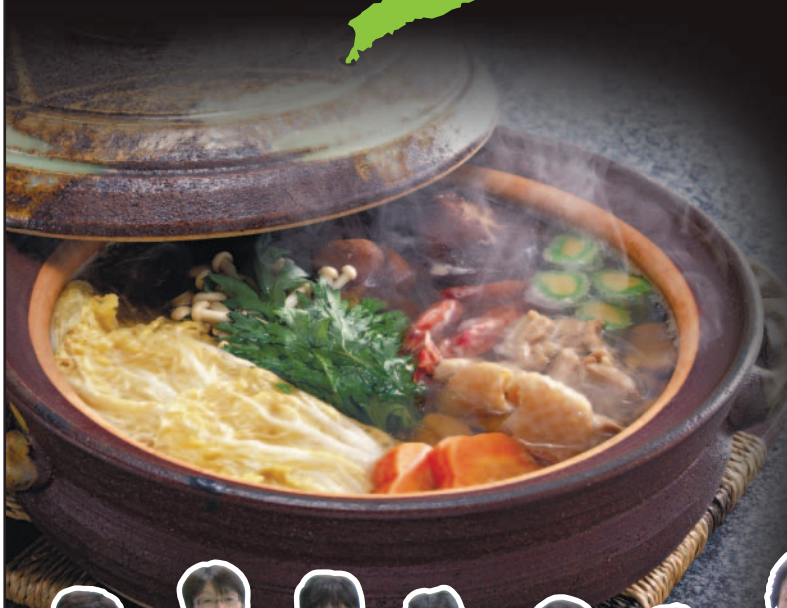
100% 日置市産

醤油なべ
江口浜産天日干いりこ
100%使用

塩なべ
吹上浜産海水塩
100%使用

味噌なべ
日置市産大豆味噌
100%使用

豆乳なべ
日置市産豆乳
100%使用



わたしたちの手づくりです。ぜひ一度ご賞味ください。

4つの味わいで新登場。

やさしい味わいの手作り鍋つゆ。

日置のお母さんたちが作った

風味ひろがる醤油なべスープ。

江口浜の天日干いりこでゆたかな

あつさり風味に仕上げた塩なべスープ。

吹上浜の海水塩を効かせて

豆乳なべスープと味噌なべスープ。

鹿児島県日置市産の大豆から生まれた

100%
日置市産

なべスープ

ストレートタイプ(3~4人前)

豆乳・味噌・塩・醤油

食育研究家
なぎ春幸 監修

要冷蔵



日吉加工グループ 〒899-3101 鹿児島県日置市日吉町日置1139

お問い合わせは
鍋スープ製造日の水・土・日曜日
にお願いします。

☎ 099-292-4252

●「塩なべ」「豆乳なべ」「味噌なべ」「醤油なべ」の書は、
日置市の伊集院高校書道部の生徒さんによる作品です。