

お手頃サイズの150ml & 深井醤油オリジナル ミニ甚吉袋

じんきちぶくろ

〈味比べセット〉商品No. MDD-15



150ml 5本入り 1,500円(税別)

蔵出し醤油・丸大豆醤油
かつおだし・こんぶだし・いりこだし
150ml 各単品 250円(税別)



たて 22cm

よこ 19.5cm(マチ6.5cm)
袋単体 550円(税別)

しっかりと生地です♪

お好きな単品150ml2本と
ミニ甚吉袋のご購入で
ちよっぴりお得なセット!



袋1枚 お好きな150ml 2本
1,000円(税別)

〈甚吉袋セット〉
プレゼントにいかがですか?

じんきちぶくろ **甚吉袋?** 酒屋さんからお酒を買って、持ち帰るために使っていた袋のこと。深井醤油オリジナルで作成致しました!レトロで渋いながらもミニサイズでかわいい仕上がります。

ところざわ焼きそば醤油 好評発売中!

焼だんごの街 所沢に、醤油の香ばしさ際立つ新名物「ところざわ醤油焼きそば」が登場。お肉と野菜と麺があれば、この焼きそば醤油 1本で簡単に味付け調理が出来る優れたものです。具材やトッピングをアレンジして、あなただけのオリジナル醤油焼きそばを作ること!是非お試しあれ!!



焼きそばの作り方 (一人前)

- ①フライパンに油をひき、お好みの肉、野菜を火が通るまで炒め別皿に移します。
- ②フライパンに麺と少量の水をいれ、ほぐし炒め「焼きそば醤油」(約20ml)を加え炒めます。
- ③②に①を加え、さっと炒めて出来上がりです。お好みで鰹節をかけてお召し上がりください。

200ml 350円(税別)

焼きそば以外にも色々な料理の隠し味にも使えるよ。野菜炒めやラーメン、和風パスタにもグッド! 皆さんのオリジナル料理も教えてね♪



所沢市イメージマスコット
ところん

所沢深井醤油 武蔵野の味

まごころ同封、味の直送—。

受け継がれた熟練の職人技から生まれる、懐かしくも新しいおいしさ。

金ラベル かつおだし醤油 贅沢仕込

ぜいたくじこみ

静岡県焼津市の厳選された鰹節を贅沢に使用。

鰹節使用量を通常商品の1.5倍にする事で、鰹本来の香り、コク、風味を更にお楽しみいただけるよう仕上げました。高級感溢れる金ラベル仕様。麺類のつけ汁は4倍希釈、かけ汁は8倍希釈でご使用いただけます。天ぷら、すきやき、おでん、鍋、茶碗蒸し、お豆腐などに使用すると高級料亭の味に様変わり。

商品No. PK-38

360ml 700円(税別)



3,800円(税別)

かつおだし贅沢仕込 360ml 5本入り

〈贅沢仕込セット〉

夏といえば、冷たいそうめん

熱中症対策にそうめんはいかがですか?

めんつゆには脱水症状を防ぐ塩分やミネラルが含まれています。当社がそうめん用に仕上げたつゆは、強めのだしの風味が特徴です。そうめん発祥の地で作られる「三輪そうめん」との相性も抜群です。



商品No. DS-33

360ml 500円(税別)



3,300円(税別)

そうめんつゆ360ml 2本入り・素麺5束

〈お手軽そうめんセット〉

安政三年創業、伝統の味

保 深井醤油

深井醤油株式会社 本店 / 〒359-1117 所沢市有楽町7番5号
 ■営業時間 AM 9:00 ~ PM 5:30
 ■TEL 04-2924-2015 ■FAX 04-2928-9517
 ■HP <http://www.yamaho.co.jp>
 深井醤油西武所沢店 (1F) ■TEL 04-2922-5550

●お客様の個人情報は慎重に取り扱い第三者に公開することはありません。

お申込み・お問い合わせは

フリーダイヤル **0120-46-2015** Fax **0120-28-9517**

※お客様専用の無料電話・FAXです。

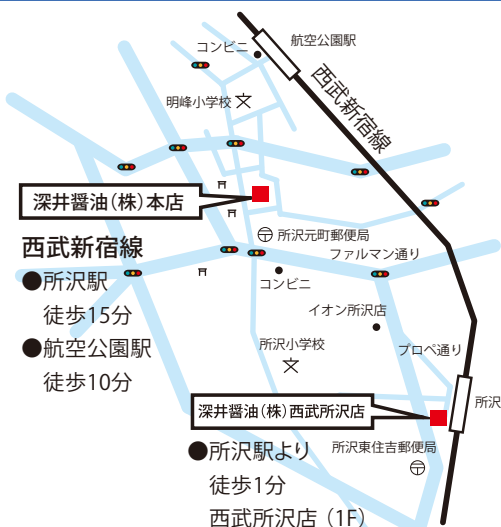
振込先 ・埼玉りそな銀行所沢支店 普通預金 0323753
 ・郵便振替口座 00190-6-91886

※品代、送料のお支払いについては、ご注文の際に係員におたずねください。

本店で**本体価格3,000円以上**の品を発送される方(当社指定の配送便を利用)

東京・千葉・埼玉・神奈川へは
 送料**300円**のサービス料金にてお届けします。

●上記以外の地域へお送りする時は、実費頂戴致します。尚、送料300円地域の場合は、スタンプの捺印は致しません。
 (期間/6月15日~7月31日)



深井醤油株式会社 本店

本店売店には、季節の限定品や地元のお店とのコラボ商品などもございますので、是非お越しください。試食もご用意しております。



深井醤油株式会社 西武所沢店

2017年4月にリニューアルした西武所沢店。以前よりスペースも広く商品も見やすくなりましたので、ぜひお越しください。

スタッフ一同
 お待ちしております