セールス用テキスト

● トマト生産量日本一の熊本県産トマトを 100%使った和風チリソースです。原料に 3 種の国産酢（醸造酢、黒酢、りんご酢）、鯖と鰹のダシ、さらに熊本でお正月にお屠蘇として飲まれる赤酒と水前寺味噌を加えることで、チリソースでありながら和食に絶妙なアクセントを加えられる調味料として仕上げました。トマトも自家栽培の「ソムリエトマト」を 100%使用し、他の原料もできるだけ熊本産にこだわった地産調味料です。

● 一般的なチリソースと違い、和風食材の風味が効いているので和食の味変に最適です。様々な料理をさっぱりとまとめてくれます。もちろん和食だけでなく、一般的なチリソースとしてもお使いいただけます。使い方はシンプルで、取り皿にとってお好みの量をかけるだけ。自分だけの味変をお楽しみください。