

フタバ
鰹節屋にしかできない

本格派
万能
ぼん酢

ぼん酢 三昧

ざんまい

四種のダシと四種の柑橘の調和

鰹・昆布・にぼし・鯖の
ダシがたっぷりふりきいてる

ゆず・すだち・だいだい・かぼすの
天然柑橘果汁入り

甘さひかえめで、
まろやかな味に仕上げました

そのままでも美味しい、
手を加えても、さらに美味しい



たっぷり、美味しさ詰め込んだ

商品名	ぼん酢三昧	原材料名	醤油(濃口醤油・たまり醤油)、かんきつ果汁、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、本みりん、砂糖、発酵調味料、かつおぶし、食塩、清酒、かつお節エキス、昆布、にぼしエキス、さばぶし、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
規格	1.8L×6本		
商品コード	7256		
JANコード	4960002048768		

《使用上のご注意》

※天然果汁成分、だし成分等が浮遊、沈殿する場合がありますが、品質には影響ありません。

●キャップを締めて、よく振ってからご使用下さい。

●開封後は冷蔵庫に保存し、お早めにご使用下さい。

賞味期限：製造日より1年

お問い合わせは



ダシを科学する

株式会社 **フタバ**

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地

TEL.0120-979-072(営業部)

<http://www.futaba-com.co.jp>

110106

お客様の『声』に お応えして出来ました



醤油感が足りない… 美味しいが高い…
甘い… そのまま使えるぽん酢が欲しい…



醤油の割合を増やして、甘さ控えめに



そんな方に
お勧めします!

プロの味はそのままに、価格は抑えて

フタバの熟成黒ぽん酢をベースに改良し、味の質を落とさず、
価格を抑えた商品に。

価格で比較しても…【熟成ぽん酢】の ※100ccなら 約 **75**円

約 半分!! 140円 ↓

ぽん酢三味は そのまま使える

鍋のつけダレやドレッシングとして、そのまま美味しい♪
手を加えなくてOKだから使いやすい!



スタート

- a. 価格重視で選びたい!
- b. グレード重視で選びたい!

どちらかと言えば…

- a. そのまま使えるぽん酢がいい
- b. アレンジ出来るぽん酢がいい

柑橘感の他に…

- a. 醤油感が欲しい!
- b. ダシ感が欲しい!

- a. ダシ多め、まるやか味が好み
- b. 柑橘多め、さっぱり味が好み

フタバ ぽん酢診断

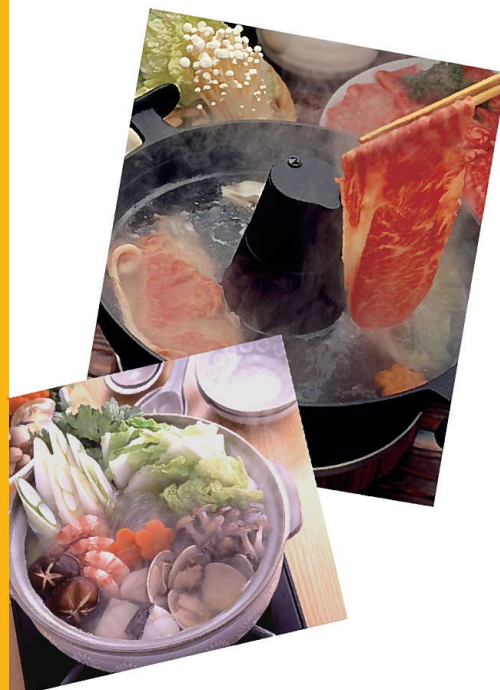
お客様に合った
フタバのぽん酢を…

【ぽん酢三味】
がオススメ!

【熟成黒ぽん酢】
がオススメ!

ワンランク上の
味わい

【熟成白ぽん酢】
がオススメ!



ダシを科学する

株式会社 **フタバ**

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地
TEL.0120-979-072(営業部)

<http://www.futaba-com.co.jp>