

大分県産

かぼす・ゆず・柚子胡椒・大葉・バジル

大分・産直素材「ドレッシング5品」完成しました！

大分県中津市で醤油・ドレッシングを製造販売する有限会社二反田醤油店中津工場(代表取締役 二反田新一)は、大分県産素材を原料にしたノンオイルドレッシング(かぼす、ゆず、柚子胡椒)に、あらたに大分の大葉、バジルが加わり「ふるさと大分のドレッシング」5品のシリーズが完成しました。

販売開始を機に、メディア関連の皆様を対象に弊社にて、ご試食・取材の用意をさせていただきます。(期間:2018年4月1日~4月28日)土日祝日はお休みです。ご都合のいい日をお知らせください。裏面へ⇒



ふるさと大分のドレッシング

ふるさと大分の自然がつまったドレッシング



地元に根付いた商品の開発を行ってきた
大正8年創業の醤油製造の老舗

二反田醤油店は創業大正8年の醤油蔵であり
日々醤油だけではなく新たな商品の開発に取り組んでいます。

試飲の詳細は裏面へ⇒

FAX: 0979-22-1420



ギフトセット（トキ八お中元販売予定）
「ふるさと大分のドレッシング」



＜ご担当記者様・編集部様へ＞

そのままFAXしてください

メディア関連の皆様を対象に弊社にて、**ご試食・取材**の用意をさせていただきます。

（期間：2018年4月1日～4月28日） 土日祝日はお休みです。

ご都合のいい日時を事前にご予約下さい。

会社名 _____

ご担当者名 _____

お電話番号 _____

ご希望日時 _____ 月 _____ 日（時間 _____ 時）

【大分県中津市で新たな商品を作り続ける大正8年創業の醤油店】



二反田醤油店の代表商品
「蔵工房 三年完熟醤油」

大正8年の老舗醤油屋の取り組み方とは？

創業以来醤油製造を生業とし、地域の味にねざしたものの造りに徹してきました。蔵工房・二反田醤油はもろみを約二年間かけて発酵・熟成させるという昔ながらの方法で手間暇掛けて醤油醸造を営んでいます。現在の代表商品は発酵熟成に三年をかけて完成する三年完熟醤油です。

二反田醤油店は温暖な気候で育まれた大分の農産物を使ってドレッシングを作りました。この機会に地元大分の味をご賞味ください。



昭和初期の二反田醤油店の様子



二反田醤油店が作る
醤油の数々



ドレッシングの充填設備