



Kiyuzu and Aoyuzu Dressing



黄ゆずと 青ゆずの ドレッシング



日本の
ひなた
宮崎県

黄ゆずのさわやかな酸味と、
青ゆずの力強い香りを
バランス良く合わせました。
素材を引き立てる優しい
ゆずの香りのドレッシングです。

宮崎産ゆずたっぷり!



宮崎産
ゆず皮
10%^{使用}*

満潮の塩^{使用}
宮崎の海水
100%

香料
不使用

シャキシャキ
食感

使い方
いろいろ



*全重量に占める割合

山と海の恵みの贈りもの

宮崎県産 ゆず

宮崎県はゆずの生産量全国5位を誇ります。
霧島連山の北部、九州山地の東側に位置する宮崎
県の中山間地は県内有数のゆずの産地です。
霧島連山から吹き降ろす
冷たい風と南国の温暖な
気候は、「香り豊か」で
「高糖度」なゆずを育て
ます。



宮崎と鹿児島県の県境に広がる霧島連山。日本でも有数の多雨地域です。古代においては天孫降臨譚の舞台とされています。



宮崎県日向灘産 満潮の塩

黒潮のぼる日向灘の満潮時に採れた海水を、
伝統製法で丁寧に平釜で煮詰めて作られます。
にがりをほどよく残した満潮の塩は、白色できめ細かく、カド味のないまろやかな塩味が特徴です。その自然の味わいは、素材のうまみを優しく引き立ててくれます。



豊かな自然と美しい海岸の日向灘は、九州宮崎・日豊海岸国定公園の南端に位置し、荒波が特徴の海岸です。

お客様のニーズに
合ったサイズを
お選びください



170ml 900ml 280ml