

テレビや雑誌に多数紹介!『いのちのスープ』の辰巳芳子先生も絶賛

# 高知県ケンショーの美味しい調味料!



- ★高知県の契約栽培農家のお野菜を使っています。
- ★農薬・化学肥料にたよらず作ったお野菜ばかりです。
- ★もちろん化学調味料や保存料・着色料は使っていません。
- ★妥協を許さずとにかくこだわり抜いた商品。

## 1:ももたろうトマトケチャップ (250g)

高知県産契約栽培の『ももたろうトマト』を100%使用した贅沢な逸品。室戸海洋深層水と国産砂糖など素材にこだわりぬきました。『安心安全なおいしいケチャップを目指し農薬を使わず美味しいトマトを農家を探すことから始めました』浦原工場長談。素材を大切に作る心を育むために収穫期には社員全員で農家へ足を運ぶというケンショーの限定トマトケチャップが美味しくないはずはありません。



**640円** (税込691円)

**大絶賛**

料理研究家の辰巳先生からも絶賛の評価をいただきました。

「この配合師はただ者じゃないわね」とうならせたケンショーのソースは契約農家の方に丁寧に栽培して頂いた野菜が主原料。「市販のソースは濃い味。かけたらその味がわからなくなっちゃう。これは逆にピリッじゃないから、しもコロッケだっておいしい。こんな都合のいいソースはないわよ」

メイプル09年6月号より

## 2:土佐ぼん酢醤油 (300ml)

日本一のゆずの産地の高知だからこそ出来るぼん酢。土佐に古くからあるおだやかな香りと旨みの強い土佐柑橘汁とゆずを絶妙なブレンドで作りました。鍋物にはもちろん、焼魚、酢の物、生野菜、餃子などにもよく合います。

**520円** (税込561円)



## 6:減塩トマトケチャップ (380g)

真っ赤に熟れたトマトの肉質部分が出来るだけ多く入るようにひと工夫。酸味や甘味、香りまでまるごと煮込みました。食塩は通常品に比べて60%カット!トマトの美味しさがストレートに味わえます。

**480円** (税込518円)

## 3:濃厚ソース (300ml)

フルーツソースともいわれるとろりと甘くコクのあるソースです。高知契約農家産の野菜とくだもの、ミネラル豊富な室戸海洋深層水塩と沖縄産黒糖、種子島産砂糖、純粋米酢を使用し、昆布やだしじゃこを使用することで自然の風味を引き出しました。「どっちの料理ショー」の特選素材として取り上げられました。

**520円** (税込561円)



## 7:焼肉のたれ (300ml)

香辛料控え目、しょうゆと味噌の両方の風味が楽しめるタレです。じゃこや昆布でだしをとり高知県産契約農家の野菜や果物をベースに本醸造しょうゆや味噌などの安心素材のみ使用しました。焼肉だけでなくとんかつや串カツにもよく合います。

**520円** (税込561円)

～春・夏限定商品～

## 4:中濃ソース (300ml)

やや甘口でまろやかな口当たりのソースです。ミネラルを含む室戸産の海洋深層水や昆布、かつおのだしを使い自然の風味を引き出しました。どっちの料理ショーなど各メディアでとりあげられた大人気ソースです。

**490円** (税込529円)



## 8:めんつゆ (300ml)

まろやか風味をもった濃口醤油と厳選した原料で作った上品な甘みと香りを持った本みりんを使用しました。土佐清水のかつお節、羅臼昆布、いりに節、さば節、しいたけをふんだんに使ってしっかりだしをとりました。味、香りのバランスが良く、上品な味わいのストレートめんつゆです。

**520円** (税込561円)

## 5:ウスターソース (300ml)

マイルドな中にモスパイシーな香りと辛味のある大人ソース。高知県産契約農家の野菜と果物に香りの高いスパイスを加えじゃこだしや昆布を仕込むことで自然の風味を引き出しました。どっちの料理ショーなど各メディアでとりあげられました。

**520円** (税込561円)



テレビや雑誌に多数紹介!

食楽らぼ  
**おーるうえいず**

NATURAL FOODS SHOP -find your speciality-



【営業時間】  
**10:00 ▶ 16:00** (月~土) **11:00 ▶ 16:00** (日・祝)  
 サイト <https://rendorf.com/>  
 品川大井7-30-10 TEL: 03-5718-6361

