

南国かごしま

にく さかな こく とう
肉と魚に合う黒糖しょうゆ



やきにく
焼肉

黒糖のしっかりした甘味が、肉の旨みをグッと引き立てます。塩味は程良く甘みはしっかりとありますので、焼肉のタレのベースとして最適です。



ばさ
馬刺し

黒糖をたっぷりブレンドして作った、南国鹿児島ならではのとびきり甘口の醤油です。塩味は程良く、甘みがしっかりとありますので肉や魚のタレに最適です。



さしみ
お刺身

黒糖の甘みと旨みが、魚本来の味を引き立てます。とくにブリやカンパチなど、脂ののった魚との相性は抜群です。トロミのある醤油ですので、素材にしっかりと絡みます。



どうふ
おぼろ豆腐

おぼろ豆腐に小さじ1杯のゴマ油をかけ、その上からさらになに肉と魚に合う黒糖しょうゆをかけて完成。黒糖しょうゆの甘みと旨みにゴマ油の香ばしさが相まって絶品です！



しゅうゆ
ホタテバター醤油焼き

バターでソテーして仕上げに肉と魚に合う黒糖しょうゆを絡めて完成です。焦げた醤油の香りがたまらないお酒にもよく合う一品です。

にく さかな こく とう
南国かごしま 肉と魚に合う黒糖しょうゆ



にくすし
肉寿司

黒糖のしっかりした甘味が、肉の旨みをグッと引き立てます。トロミがありますので、ネタにしっかり絡みます。「わさび醤油」がおすすめです。



かいせんどん
海鮮丼

黒糖ならではの甘みと旨みが、魚介の旨みを一層引き立てます。特に、脂ののったブリ、イカ、サーモン、いくら等との相性は抜群です。



ステーキ

ステーキ専門店でも採用されています。
おすすめの薬味は「わさび」です。黒糖の甘みとわさびの風味が相まった絶妙な味わいが人気です。



ローストビーフ

ローストビーフのソースにもおすすめです。
「わさび醤油」が抜群に合います。付け合わせは、青ネギや玉ねぎがよく合います。



や
すき焼き

すき焼きの割り下にも最適です。
肉を焼きながら少量の砂糖を加え黒糖しょうゆを回し入れるだけ。野菜から出る煮汁だけで美味しく仕上がります。

黒糖をたっぷりブレンドして作った、南国鹿児島ならではのとびきり甘口の醤油です。塩味は程良く、甘みがしっかりとありますので肉や魚のタレに最適です。