



南国かごしま

にく さかな こく どう 肉と魚に合う黒糖しょうゆ

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、甘みがしっかりあり
ますので肉や魚のタレに最適です。



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

馬刺しのタレにも最適です。関東関西の飲食店
でのご利用実績も多く、プロも認める味として人気
があります。薬味は**ニンニク**や**生姜**がおすすめです。



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！



しょうゆ 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。



KANEYO MISO SHOYU Inc.



南国かごしま

にく さかな

肉と魚に合う黒糖しょうゆ

こく どう

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、甘みがしっかりあり
ますので肉や魚のタレに最適です。



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。



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。



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。



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。



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。