

▶食材 & 飲料 ▶調理機器 ▶経営システム…etc

繁盛店づくりをサポートする！

製品ガイド

この欄に掲載させている製品に関して、詳細をお知りになりたい方は、「カタログ請求カード」の製品ナンバーに○印をしてお求め下さい。特にお急ぎの方は、近代食堂で見た旨をいい添えて電話で直接各社にご請求下さい。

▶ 01 調味液

●本場さぬき手打ちうどん専門店のたも屋が、さぬきうどんの新しいだしを開発する中で生まれた低塩タイプの塩だし調味液「たも屋のおしおさん」。だしのおいしさで人気が高いたも屋のうどん。そのうどんのだしをさらにおいしく、さらにヘルシーにしたいというコンセプトから生まれた濃厚な旨み。従来のめんつゆと比べて塩分を45%カット。うどん・麺類だけでなく、たまごかけご飯から惣菜、天ぷら、肉料理、魚料理までジャンルを問わず使える。◆扱い先 たも屋本部 ☎0120 (932) 136



手軽で健康的な、
低塩タイプの塩だし
調味液が新発売