

／ 非加熱製法で野菜のおいしさそのまま ／

伊勢醤油本舗セレクション

生ドレッシング



国産たまねぎ使用



国産にんじん使用

Point
01

素材を活かす
「非加熱製法」

原料処理から充填までのすべての工程で加熱処理を行っていない「非加熱製法」なので、野菜の食感・旨み・甘味がそのまま残っています。

Point
02

国産野菜をふんだんに使用

5mmカットのざく切り
国産たまねぎを

約 **1/3個分** 使用



粗みじんにした
国産にんじんを

約 **1/2本分** 使用



着色料・甘味料・香料は使用していません。

Point
03

おいしさ伝わる

“野菜映え”パッケージ！

“野菜たっぷり感”と非加熱製法ならではの“色”が伝わる、中身の見えるパッケージです。

美味しい使い方

サラダの彩りや
シャキシャキ
食感をプラス



お肉にかけて
さっぱりと

温野菜にも
たっぷり
かけて

伊勢醤油本舗とは

三重の地醤油である「伊勢醤油」。
かつて、おかげさまの心で伊勢神宮への参拝客を
もてなした伊勢の味わいを再現しています。
その美味しさが認められ、毎年、伊勢神宮に奉納され、
モンドセレクション最高金賞を15年連続受賞しています。
伊勢醤油本舗は、そんな伊勢醤油や、地元ならではの素材を使った
こだわりの商品を多数取り揃えるブランド。
そして伊勢醤油本舗セレクションとは、
伊勢醤油本舗が目利きした全国の逸品です。



商品陳列例

伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング たまねぎ

内容量	250ml
荷姿	15本入り×4(バンド結束)
商品サイズ(mm)・重量(g)	56Φ×175 315
ボールサイズ(mm)・重量(kg)	190×300×190 5.0
ケースサイズ(mm)・重量(kg)	380×300×380 20.0
賞味期間	270日(常温未開封)
製品コード	7051002
JAN	4903101 590363
GTIN	1 4903101 590360
希望小売価格	450円(税別)

伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング にんじん

内容量	250ml
荷姿	15本入り×4(バンド結束)
商品サイズ(mm)・重量(g)	56Φ×175 310
ボールサイズ(mm)・重量(kg)	190×300×190 4.9
ケースサイズ(mm)・重量(kg)	380×300×380 19.6
賞味期間	270日(常温未開封)
製品コード	7051001
JAN	4903101 590356
GTIN	1 4903101 590353
希望小売価格	450円(税別)

東日本支社 〒105-0014 東京都港区芝2-3-18 YM芝公園ビル 2F ☎(03)5765-6701
└─ 仙台営業所

中日本支社 〒511-8711 三重県桑名市陽だまりの丘6-103 ☎(0594)33-3901
└─ 静岡営業所

北陸支店 〒920-0057 石川県金沢市桜田町2-88 ☎(076)223-0514

西日本支社 〒662-0922 兵庫県西宮市東町1-13-3 ☎(0798)23-3181
西部支店(中四国・岡山・九州)

商品の詳細につきましては、最寄の営業までお問い合わせください。