



蜂蜜入りで濃厚ながらスッキリとした味。
どんな料理にも合うストレートタイプのつゆ



高千穂峡つゆ

かつお味うまうち



鹿児島県産かつお節を霧島山系地下水でたっぷりとだしを取った、蜂蜜入りの濃厚でスッキリとした味のストレートタイプのつゆです。つゆ以外にも様々な料理のだしとしてご使用頂けます。(卵焼き、親子丼、煮物等)

商品規格	
内容量	500ml
原材料	しょうゆ(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、かつお節(粗砕)、発酵調味料、はちみつ、食塩、かつお節エキス、さば節(粗砕)、煮干しエキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸液)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・さばを含む)
温度帯	常温
保存上の注意	開封後要冷蔵(なるべく3日以内に使い切りください)
賞味期限	365日
国内小売価格(税抜)	340円



日向夏・へべす・ゆずの
しぼり果汁が主役。
丸大豆醤油・かつお・
昆布だして味を整えたポン酢



日向夏ポン酢



宮崎県で生産される日向夏・平兵衛酢・九州産のゆずの生搾り果汁を使い、丸大豆醤油及びかつおと昆布だして味を整えたポン酢です。

商品規格	
内容量	360ml
原材料	醤油(国内製造)、醸造酢、蛋白加水分解物、果汁(ゆず、日向夏(20%)、かぼす、平兵衛酢)、砂糖、昆布エキス、かつおエキス、酵母エキス/酒精、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・大豆を含む)
温度帯	常温
保存上の注意	開封後要冷蔵
賞味期限	365日
国内小売価格(税抜)	430円

主な輸出国

香港、台湾、中国

受賞歴／実績

- 👑 宮崎県成長期待企業 選出
- 👑 経済産業省 地域未来牽引企業 2018年 選定

取得認証



ISO22000 認証

会社概要

ヤマエ食品工業株式会社

豊かな自然で生まれた商品で、

九州屈指のメーカーへ成長

当社は明治4年、水と自然に恵まれた銘醸の地、宮崎県都城市に醤油、味噌の醸造業を創業しました。厳選された原料を豊富な経験と最新鋭の機械により、徹底した品質管理と研究開発のもとで、一流の商品作りに努めて参りました。消費者の皆様のご愛顧により、現在では九州屈指のメーカーに成長させて頂いております。



ヤマエ食品工業株式会社

住所：宮崎県都城市西町 3646 番地

TEL：0986-22-4611

<https://www.yamae-foods.net/>