

限定生産 **広島発**

国産の野菜・果実を  
贅沢に使った

## 「広島ちゃけん」 お好みソース

国産有機純米酢「米の酢」使用

拝啓 ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別なるお引き立てを賜りまして厚く御礼を申し上げます。

さて、おいしさ研究所大地では、国産の農家の方々が心を込めて作られたトマト、りんご、玉ねぎを贅沢に使用して、自社工場より湧き出る広島県北部の天然水とお酢造り創業1927年から守り続けた伝統製法による有機純米酢とで造りあげた広島の通が選ぶ こだわりの「広島ちゃけん」お好みソースをご案内します。

一つ一つ丁寧に収穫された国産野菜、果実もさることながら、使用しているお酢は有機純米酢「米の酢」（国産有機JAS認定米「あきたこまち」から純米酒を造り、静置発酵法で長期熟成して造られた純米酢です。ふくよかな香りとまろやかな酸味はまさにお酢の純米大吟醸です。）を使用し、更に天日塩、三温糖とで造りました。

当社大地社長が原材料にこだわったおいしく、体にやさしい、広島発のお好みソースをお届けしたいと長年思い続け、生産者の愛情こもったすばらしい材料を自分の目で確かめ契約購入し、やっと出来上がった念願の商品です。

又、化学調味料、合成保存料、着色料、香料は使用していない無添加のお好みソースです。

これからも昔ながらの「味は心」の精神で、お客様にお喜びいただける商品造りに社員一同励んでいきたいと思えます。今後とも相変わらずのご愛顧の程宜しくお願い申し上げます。

敬具

新どっちの料理ショーでも特選素材で9:0の大勝利。主原料は国産のトマト、りんご、玉ねぎをベースに有機純米酢「米の酢」などで造った無添加の本場広島発のお好みソースです。広島ちゃけんブランドは特許を取得して他社には使用できません。

### ◆国産のトマト、りんご、玉ねぎのイメージ写真



### ◆自然の山々に囲まれた広島県北部の天然水◆

くろみ / 酒



米100%使用のお酒から生まれた大地(おおち)の米酢が基本。



## 広島ちゃけんお好みソース

500g

センナリ株式会社 おいしさ研究所 大地

〒731-3362

広島県広島市安佐北区安佐町久地2683-25

TEL 082-810-3000

FAX 082-810-3111