

元杜氏が仕込む「昆布醤油」 全酒協【杜氏の醤油】のご案内

酒造技能検定一級の資格を持つ元清酒杜氏が、吟醸造り同様の発酵、温度管理を行い生醤油を造っています。「杜氏の醤油」は、吟選六段仕込みによって造り上げられた、塩カドの無いまろやかな生醤油と北海道産天然昆布の旨みをバランスよく合わせることにより生まれた塩分13%のうす塩仕上げ、素材の味を活かす美味しいお醤油です。

お酒のお供をさらに美味しくさせる醤油として、お酒の良き相棒となるからこそ、PB商品としてお取り扱いいただくに相応しい商品となり、また、「杜氏の醤油」というお酒をイメージ出来る商品名も酒造技能検定一級の資格を持つ元杜氏が造っている中村醸造元だから名付けられる商品名です。

杜氏の醤油 1L	1ケース 6本入
----------	----------

ポイント



- ・北海道産天然昆布を贅沢に使用
- ・昆布だし、自社抽出
- ・うす塩仕上げの健康志向
- ・塩カドのないまろやかな口当たり
- ・素材を活かす昆布しょうゆ

■醸造元：(株)中村醸造元(青森県)

商品名	容量	卸(税抜)	小売
杜氏の醤油	1L	422	オープン価格

■送料：1～5ケースは、900円(税抜) 6ケース以上は、元払い

	本体価格	1本当り送料	本体+送料合計 の卸価格(税抜)	小売マージン25% 設定小売目安(税抜)
1ケース6本の場合	422	150	572	763
2ケース12本の場合	422	75	497	663
3ケース18本の場合	422	50	472	630
4ケース24本の場合	422	37.5	459.5	613
5ケース30本の場合	422	30	452	603

※本体：消費税8% 送料：消費税10%

■発注ロット：1L/6入 1ケース以上 (メーカーよりお店に直送)

■ご注文から7営業日後の発送となります。

名古屋酒販協同組合 行 注 文 書

FAX 052-322-5782

年 月 日

商品名	容量	入数	注文数量
杜氏の醤油	1L	6	ケース

■地区

■店名