

こ・だ・わ・つ・て・作・つ・た、ほ・ん・ま・も・ん・の・牡・蠣・醬・油・。



牡蠣醬油

150ml ペン入
1,080円 (税込)



牡蠣の神秘を科学で届ける—かき肉エキスのパイオニア

日本クリニック株式会社

本社／〒603-8331 京都市北区大將軍西町1番地 TEL.(075)465-3567(代)

<https://www.japanclinic.co.jp/>

食養相談室／TEL.(075)465-3553

創業
明治十七年



小山醸造
謹製

JAPAN CLINIC

牡蠣
醬油

二度熟成

京の老舗と作った ほんまもんの 牡蠣醤油

素材へのこだわり その①

かき肉エキス10%配合

牡蠣の煮汁だけを濃縮した日本クリニックのかき肉エキスをたっぷり配合。

素材へのこだわり その②

自慢の「二度熟成醤油」

深い旨味や独特の香りとコクは一度使ったら忘れられません。小山醸造自慢の醤油です。

素材へのこだわり その③

うま味調味料・ カラメル色素不使用

酵母エキスや調味料(アミノ酸)などのうま味調味料は使用しておりません。



森が育む牡蠣の栄養



海のミルク、
海の玄米とも例えられる
「牡蠣」は、海の栄養素を
ぎゅっと凝縮し、一万年以上前から世界中で食
されてきたと言われています。日本クリニックは
そのかき肉エキスを研究して五十年になりますが、
この海の栄養を、季節を問わずもっと手軽に
人々の食卓へ届けることはできないだろうか？
そのような思いから、京都老舗のしょう油屋さん
協力のもと「ほんまもんの牡蠣醤油」が誕生
いたしました。

欠かせない栄養を日々の食卓に

かき肉エキスには40数種類のミネラルやビタ
ミン、アミノ酸など健康には欠かせない栄養素
がバランス良く含まれています。

代表取締役社長

小山 富央

日本クリニックさんから、「原材料
にこだわった、ほんまもんの牡蠣
醤油」を「どうしても京都老舗のし
ょう油さんに作ってほしい」と相談
を受け、「ほんまもんの牡蠣醤油！
それは面白い!!」と二つ返事でお
引き受けしました。ここまで原材
料にこだわり、かき肉エキスがこ
んなにたっぷり入った「牡蠣醤油は
他に見当たりません。まさに「ほん
まもんの牡蠣醤油」です。調味料と
してはもちろんの事、何にでもかけ
てお使いいただけます。深い旨味
をもった自慢の二度熟成醤油とか
き肉エキスのコラボレーションが
お料理をさらに美味しくしてくれ
ると思いますよ。

小山 富央
代表取締役社長

京都伏見、創業明治十七年
昔ながらの製法にこだわり、
受け継ぐ伝統の味

小山醸造株式会社