

I Love Kochi
美食探訪
 「高知暮らしで見つけた美味しい幸せ」



**ケンシヨーこだわりタレと
四万十牛は焼肉で!**



調味料(アミノ酸等)・保存料・着色料・人口甘味料は使わずに丁寧に作り上げられています。味付けは醤油味と味噌味の中間程度の絶妙なバランスです。



●ケンシヨー
焼肉のたれ
(300ml)

四万十牛

人や車の往来のない静かな山間部でストレスなく育てられ、甘味がありたいへん美味しいと大評判。

**ケンシヨーこだわりのソースで
四万十鶏をチキンカツで!**



契約栽培のトマトと「ケンシヨー」そのひたひたの皮をおいしさの秘密。本物の美味しさを求め、大量生産を拒み手作りにより伝統の味を守り続けています。



●ケンシヨー
濃厚ソース
(300ml)

四万十鶏

配合飼料にこだわり、高タンパク低カロリー、コレステロール値は従来鶏に比べ低い事が特徴です。

**ケンシヨーこだわりのケチャップで
佐竹さんの豚をポークチャップで!**

市販のトマトケチャップと比べ食塩相当量を約60%カット。毎日使っても安心して飽きない心まで暖かくなる懐かしい味。



●ケンシヨー
トマトケチャップ
(380ml)

佐竹さんちの豚

「美食の国」フランスに認められた高知の豚肉。こだわり抜いた飼育方法で、深い味わいを醸したず。

**土佐のいごっそう企業が
こだわりぬいた「本物のソース」。**

調味料や着色料・保存料、甘味料は使用せず、仕込みから瓶詰めまでこだわりの手作りの為大量生産ができない。時代に逆らっている様で、実は今本当に求められている商品となっている。

**全てのソースの味を決める
ソースのスペシャリスト**



ケンシヨー食品株式会社
 配合師 齋藤 様

※掲載商品の販売は、業務用食品スーパー除くサンプルザスーパー全店で販売します。