

都・東寺の味

ツバメソース 商品御案内

ゴールドソース



吟味した香辛料。原料をブレンドし、香りを生かした少し辛口のウスターソースです。

用途… 一般的なお調理や、カレーに入れて煮込んでご使用下さい。

1,800ml	1,040円	<input type="checkbox"/>	本
1,000ml	630円	<input type="checkbox"/>	本
500ml	383円	<input type="checkbox"/>	本

ビフテキソース



野菜、果肉をふんだんに使って造った、少しとろみのあるウスターソースです。

1,800ml	1,040円	<input type="checkbox"/>	本
1,000ml	630円	<input type="checkbox"/>	本
500ml	383円	<input type="checkbox"/>	本

とんかつソース



多くの香味料をブレンドし、香りとコクを生かしたソースです。

用途… トンカツ・お好み焼・たこ焼・焼きそば・串カツ等にかけてお召し上がり下さい。

1,800ml	998円	<input type="checkbox"/>	本
1,000ml	630円	<input type="checkbox"/>	本
500ml	383円	<input type="checkbox"/>	本

お好みソース



少し甘口で少しピリッとしたソースです。

用途… お好み焼・たこ焼き・焼きそば・ハンバーグ等にお召し上がり下さい。

1,800ml	830円	<input type="checkbox"/>	本
1,000ml	630円	<input type="checkbox"/>	本
500ml	383円	<input type="checkbox"/>	本

焼きそばソース



焼きそばソースとして製造しました。すこし粘度があり少し辛口のソースです。

1,800ml	998円	<input type="checkbox"/>	本
1,000ml	630円	<input type="checkbox"/>	本
500ml	383円	<input type="checkbox"/>	本

オリソース



ウスターソースを熟成させ、そのタンクに溜まったソースの原料を加工した大変辛口のソース(格別激辛ソース)ともいいます。

用途… 焼きそばを作るときに、そばを水にさらし、水切りした後、そばを炒め、オリソースを大さじ2〜3杯を入れこの後、焼きそばソースやお好みソースかトンカツソースをお好みによりかけて下さい。

1,800ml	861円	<input type="checkbox"/>	本
500ml	383円	<input type="checkbox"/>	本

当店お奨め ツバメソース 3本お試しセット



昔から京都で親しまれている、ツバメソース。中でも1番使われる、トンカツソース・ウスターソース2本と痛み付きになる辛口ソース、オリソースを3本セットです。

ツバメトンカツソース500ml
ツバメゴールドソース(ウスターソース) 500ml
ツバメオリソース(辛口ソース) 500ml

3本セット 1,100円 本

当店お奨め ツバメソース ちびソース5本セット



ツバメソース200mlシリーズ、5本セット。京都のお土産としても喜ばれます。

ツバメトンカツソース 200ml
ツバメゴールドソース(ウスターソース) 200ml
ツバメビフテキソース 200ml
ツバメお好みソース 200ml
ツバメ焼きそばソース 200ml

ちびソース 5本詰め合わせセット 1,150円 本

梅原酒店 向日市鶏冠井町草田32-3 TEL FAX933-4015
●定休日 日曜日 ●営業時間 平日7:00~20:00 祝日8:30~19:00

フリーダイヤル 0120 (33) 4015

ツバメソースお申し込み書

氏名 様

御住所

電話番号 ()

