



【会員様先行販売】期間（本日から 4/10 23:59まで）新発売！MISO DIP ゆずこしょう味

2 件のメッセージ

有限会社日田醤油 <hitasyouyu@gmail.com>

2022年4月6日 18:27

本 日田醤油

いつも日田醤油の商品をご愛用いただきまして誠にありがとうございます。

この度、日田醤油の会員様に限り、新発売MISODIPゆずこしょう味の先行販売（セット割引）を行います。

第四回全国梅干しコンクールで最優秀賞を受賞

七代目「黒川金右衛門」の黒川百合子さん

手作りゆず胡椒と日田醤油MISO DIPのコラボ！

厳選された原料からなる柚子の香り、唐辛子の辛味、塩の深い味わいのゆず胡椒と、合わせ味噌の持つクリーミーでマイルドな味をバランス良く調合し絶品ディップに仕上がりました。

生野菜にディップするのはもちろん、肉、魚料理、パンに乗せてカナッペにもよし、炒め物の隠し味としても抜群です。

複数購入がお得です！

1個 788円（税込）

2個 1,576円 → 1,296円（税込） **280円お得！**

3個 2,364円 → 1,620円（税込） **744円お得！**

※販売期間は 4/7 10:00～4/10 23:00まで

※セット割引は3個までとなります。

<https://shop.hitasyouyu.com/shopdetail/000000000088/>



第四回全国梅干しコンクールで最優秀賞を受賞
梅造り一筋、七代目「黒川金右衛門」の黒川百合子さん
手作りゆず胡椒と日田醤油MISO DIPのコラボ!

MISO DIP [ゆずこしょう味]

厳選された原料からなる柚子の香り、
唐辛子の辛味、塩の深い味わいの
ゆず胡椒と、合わせ味噌の持つク
リーミーでマイルドな味をバランス良く
調合し絶品ディップに仕上がりました。

生野菜にディップするのはもちろん、
肉、魚料理、パンに乗せてカナッペにも
よし、炒め物の隠し味としても抜群です。



運営会社について

有限会社日田醤油

〒877-0007 大分県日田市丸の内町2-1

TEL: 0973-22-2456 / FAX: 0973-22-1944

<https://shop.hitasyouyu.com/>

お問い合わせ

○メールフォームでのお問い合わせ

ネットでのご注文・お問い合わせは年中無休24時間お受けいたしております。

○電話でのお問い合わせ：0973-22-2456

受付時間／9:00 - 17:00（日祝休）

※掲載の電話番号は当店お客様専用です。

営業・セールスのお電話はお控えいただきますようお願いいたします。

配信停止をご希望の際は、大変お手数ですが[こちら](#)よりお手続きをお願い致します。

有限会社日田醤油 <hitasyouyu@gmail.com>

2022年4月6日 18:30

本 日田醤油

こんにちは MAKE太郎さま

いつも日田醤油の商品をご愛用いただきまして誠にありがとうございます。

この度、日田醤油の会員様に限り、新発売MISODIPゆずこしょう味の先行販売（セット割引）を行います。

第四回全国梅干しコンクールで最優秀賞を受賞

七代目「黒川金右衛門」の黒川百合子さん

手作りゆず胡椒と日田醤油MISO DIPのコラボ！

厳選された原料からなる柚子の香り、唐辛子の辛味、塩の深い味わいのゆず胡椒と、合わせ味噌の持つクリーミーでマイルドな味をバランス良く調合し絶品ディップに仕上がりました。

生野菜にディップするのはもちろん、肉、魚料理、パンに乗せてカナッペにもよし、炒め物の隠し味としても抜群です。

複数購入がお得です！

1個 788円（税込）

2個 1,576円 → 1,296円（税込） **280円お得！**

3個 2,364円 → 1,620円（税込） **744円お得！**

※販売期間は4/7 10:00～4/10 23:00まで

※セット割引は3個までとなります。

<https://shop.hitasyouyu.com/shopdetail/000000000088/>



MISO DIP [ゆずこしょう味]

厳選された原料からなる柚子の香り、唐辛子の辛味、塩の深い味わいのゆず胡椒と、合わせ味噌の持つクリーミーでマイルドな味をバランス良く調合し絶品ディップに仕上がりました。

生野菜にディップするのももちろん、肉、魚料理、パンに乗せてカナッペにもよし、炒め物の隠し味としても抜群です。



運営会社について

有限会社日田醤油

〒877-0007 大分県日田市丸の内町2-1

TEL: 0973-22-2456 / FAX: 0973-22-1944

<https://shop.hitasyouyu.com/>

お問い合わせ

○メールフォームでのお問い合わせ

ネットでのご注文・お問い合わせは年中無休24時間お受けいたしております。

○電話でのお問い合わせ：0973-22-2456

受付時間／9:00 - 17:00（日祝休）

※掲載の電話番号は当店お客様専用です。

営業・セールスのお電話はお控えいただきますようお願いいたします。

配信停止をご希望の際は、大変お手数ですが[こちら](#)よりお手続きをお願い致します。