

鳥取&岡山  
in  
ももてなし家

期間限定★5月3日(金)～7日(火)

# 醤油★味比べ

## 1,000円

素材の味を引き立てたり、生臭さを消したり…なんにでも使われる万能調味料、醤油。出汁の風味を引き立てる薄口文化の関西と、しっかりと甘みの強い醤油が一般的な九州の間に位置する両県はどんな醤油が好まれているのでしょうか。ももてなし家では、両県自慢の食材にあわせて、鳥取と岡山の醤油の味比べができます♪

《醤油味比べ》すると  
1階で使える  
醤油券1,000円が  
もらえるよ♪



### 《鳥取県の醤油》

#### 鳥取県) イナサ醤油 さしみ醤油



生魚が苦手な方にこそお試しください。たいこだわりの《さしみ醤油》です。濃厚で甘いお醤油なので、卵かけご飯やお肉や野菜にかけても◎！

#### 鳥取県) 楠城屋商店 パクチー醤油



どっさりパクチー3束を入れたパクチー醤油。パクチー好きが好む根っこまで使っています。餃子にお肉、お魚、サラダ、パスタにと何にでもあいます。

### 《岡山県の醤油》

#### 岡山県) とら醤油 黄ニラ醤油



とら醤油の本醸造醤油と、岡山県産の高級食材『黄ニラ』に鯛・昆布・椎茸エキスをほどよくブレンドした万能醤油です。黄ニラ独特の風味と甘い味があらゆるお料理の味を引き立てます。

#### 岡山県) 鷹取醤油 こいくち醤油



塩分控えめで、甘みとうま味のバランスが良く、まろやかで香り高い。瀬戸内海で獲れる淡泊な魚に合うよう作られた自慢の醤油です。

フェア  
特典★

- ①ももてなし家で「醤油味比べ」をご注文された方 ⇒ 1階ショップで使えるお醤油券1,000円プレゼント
- ②1階ショップで該当の醤油を購入された方 ⇒ ももてなし家「醤油味比べ無料お試し券」プレゼント

※画像はイメージです

BISTROCAFÉ Momotenashiya