



マルハヤシ

商品カタログ

わが家の味は、マルハヤシ。

一日のスタートは、食べることから始まる。

毎日の食事が美味しいと、毎日が楽しい。

口に入れるものだから、身体に優しい素材がいい。

わたしが好きなこの味は、昔からずっと変わらない。

いつもありがとう。いただきます。



地域に愛されて 100年



合資会社 林醤油本店

〒855-0032 長崎県島原市北門町1309-1

ご注文・お問い合わせは
電話 0957-62-3278
FAX 0957-62-3279

ホームページ maruhayashi.co.jp



マルハヤシの商品一覧

- ① 甘露さしみ醤油 (360mL・1L)
- ② こいくち醤油 月 (360mL・1L)
- ③ うすくち醤油 月 (360mL・1L)
- ④ ゆずポン酢 (500mL)
- ⑤ 白だし (500mL)



マルハヤシの醤油は、芳醇な香りとやさしい口当たりが特徴です。

九州醤油特有の甘みがあり、地元島原の郷土料理に多くご愛用されています。

厳選素材を使用し、安心の国内自社生産です。

ゆずポン酢 (500mL)	甘露さしみ 醤油 (360mL)	こいくち 醤油 月 (360mL)	うすくち 醤油 月 (360mL)	白だし (500mL)
------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------	----------------



- ⑥ 麦つぶ味噌 (500g・1kg)
- ⑦ 米白味噌 (500g・1kg)
- ⑧ 合わせ味噌 (1kg)
- ⑨ 赤だし (500g・1kg)
- ⑩ ままかり味噌 (500g・1kg)

種類豊富。香り豊かな島原特産マルハヤシみそ。



⑪ フリーズドライ味噌汁 (10ヶ入り)

島原特産・麦味噌で仕立てた味噌汁です。みそ・油揚げ・ねぎ・豆腐を別々にフリーズドライしているので、色鮮やかになり、素材の旨味を感じられます。どこか懐かしく、ホッとする味です。



⑫ 甘酢
(1L)



⑬ めんつゆ
(360mL・1L)
写真は360mL



⑭ マルハヤシソース
(360mL・1L)
写真は360mL



⑮ 甘酒
(100g)

- 価格はFAX注文票またはオンラインショップからご参考ください。
- ご注文は電話(0957-62-3278)、FAX(0957-62-3279)、オンラインショップより承っております。
- この他の商品もございます。詳しくはFAX注文票・オンラインショップをご覧ください。



ホームページ