

味醂と酒の機能性を1本で兼ね備えた

薩摩の伝統料理酒

料理は
理論で
合理的

ロジック

理で

美味しく

お米由来のアミノ酸

活きた酵素

1. 米由来の18種類のアミノ酸（必須アミノ酸含む）
黒酒+塩、黒酒+醤油で簡単に美味しく調理
2. 肉や魚の臭み消しやタンパク質をアミノ酸に分解
する機能性（塩こうじの機能）等の下処理として

KUROZAKE

「美味しい！」の近道は
仕組みを理解すること
美味しいヒミツは
こちらから →

<https://kurozake.com>



黒酒500 (金ラベル)

※数値 はアミノ酸総量の目安

お問合せ先

 東酒造株式会社

〒891-0114 鹿児島市小松原一丁目 37-1
TEL: 099(268)2020 FAX: 099(268)5904

<https://higashi-sz.com>

東酒造

検索 

お酒は二十歳になってから。

お酒はおいしく適量を。

飲酒運転は法律で禁じられています。

妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。