

Autumn
2025

魚屋が極める
出汁道

「冬は鍋つゆ」

冬でも夏でも使える魚介の風味豊かな出汁つゆ



※この調理例は鯛だしつゆを使用しています



商品番号 082701

魚屋が極める
出汁道
鯛だしつゆ
(しお味)

規格・荷姿	700g/16入
JAN	4972195082702
GTIN-14	14972195082709



商品番号 082711

魚屋が極める
出汁道
貝だしつゆ
(辛みそ味)

規格・荷姿	700g/16入
JAN	4972195082719
GTIN-14	14972195082716

魚屋が極める
出汁道

「夏はそうめん・うどんつゆ」



旨辛!

※この調理例は貝だしつゆを使用しています



宇和海の真鯛から
抽出した鯛だしと
北海道産のほたてと
利尻昆布の旨味。

商品番号 082701

魚屋が極める
出汁道
鯛だしつゆ
(しお味)



三種の貝(あさり、
ほたて、かき)の
旨味と信州産みそ
とコチュジャンの
コク深い辛味。

商品番号 082711

魚屋が極める
出汁道
貝だしつゆ
(辛みそ味)

キョクヨー 株式会社 極 洋

他にも各種常温商品がございます
極洋 常温商品WEBサイト



〒107-0052 市販食品第二部/東京都港区赤坂3-3-5(住友生命山王ビル4F) TEL(03)5545-0720
仙台営業所 TEL(022)227-1074 大阪営業所 TEL(06)6315-1256

※本リーフレットに記載された、仕様、規格、デザインなどは予告なしに変更することがありますのでご了承ください。※写真は全てイメージです。
2025AW キョクヨーは、皆様の豊かな生活を守るため、身近なことから環境に配慮しています。

このリーフレットは、FSC®認証紙を使用しています。
大気汚染の原因となる揮発性有機化合物発生抑制と
紙リサイクル性に優れた「植物油インク」を使用しています。