

伝統を未来にいかして400年

ヒゲタしょうゆ



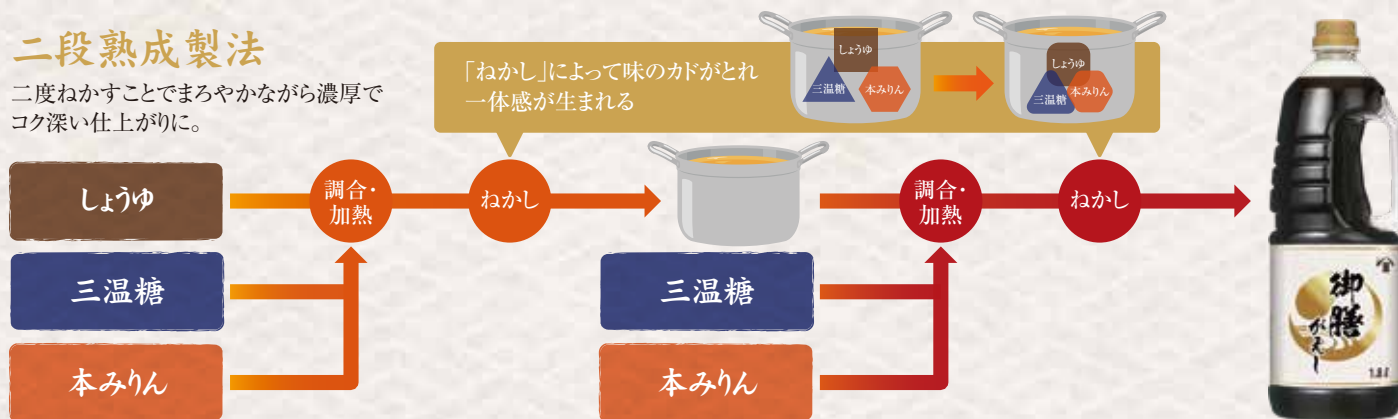
御膳がえし

和食に四百有余年、ヒゲタのこだわり

御膳がえしとは、「上がえし」とも言われ、ねかしたかえしにみりんや砂糖を加えたものです。超特選醤油（本膳®、濃厚本膳®）をベースにした本がえしに、三温糖、本みりんを加えてさらにねかすことで（二段熟成製法）、まろやかながら濃厚でコク深い味わいに仕上げました。

二段熟成製法

二度ねかすことでまろやかながら濃厚でコク深い仕上がりに。



原料へのこだわり

原材料は4種のみ。シンプルが故に素材選びと製法に心を尽くします。



おすすめの料理



商品名	荷姿	ケースサイズ 奥行×横×高さmm	ケース重量	商品コード	JANコード	賞味期間
ヒゲタ御膳がえし	1.8Lハンディペット×6	225×328×335	14.3kg	AF841	4901515014079	12ヶ月

※上記の賞味期間は、開封前常温（直射日光を避け、15～25℃）で保存した場合です。

2025年2月 1010000991

ヒゲタ醤油株式会社

ヒゲタ しょうゆ

検索

<https://www.higeta.co.jp>

ヒゲタしょうゆ



そば活きる
ヒゲタのかえし

本がえし
シリーズ



しょうゆの規格や色あいにより選べる4種の本がえし

特選本がえし

本醸造「特選こいくちしょうゆ」をベースに本みりん、砂糖を加えて仕上げた本がえしです。お好みに合わせて少し工夫を加え、お店独自の味づくりにお役立ていただけます。



特選こいくちベース

特選本がえし うすいろ

本醸造「特選うすいろしょうゆ」に、本みりん、砂糖を加えて仕上げたうすいろタイプの本がえしです。特に旨みが強く色のうすいつゆをおつくりいただくには最も適しています。



こい色

本がえし

本醸造「こいくちしょうゆ」に、本みりん、砂糖を加えて仕上げた本がえしです。手間を省きながら、本がえしを希望されるお客様に最適です。



本がえし うすいろ

本醸造「こいくちうすいろしょうゆ」に本みりん、砂糖を加えて仕上げた本がえしです。本がえしをつくる手間を省き、色のうすいつゆをおつくりいただくのに適しています。



うす色

こいくちベース

原料・製法にこだわり
効率と品質の
両立へ

①仕込みの効率化

調理や熟成にかかる数日間から数週間の作業時間をゼロに。

手間のかかる調合・加熱・熟成
これらを全部カット!

数日～数週間 ▶ 0 日

②品質の安定化

自店のだしと合わせればオリジナリティを出しながら味ブレの抑制に。

味ブレ抑制と
オリジナリティの両立!



③省スペース化

砂糖・しょうゆ・みりんの保管場所を省き、調味料管理も簡略化。

一本化で
廃棄もラクラク!



商品名	荷姿	ケースサイズ 奥行×横×高さmm	ケース重量	商品コード	JANコード	賞味期間
ヒゲタそば店専用特選本がえし	18L天パット缶	240×240×350	23.5kg	23005	4901515230059	21ヶ月
	10L BIB	230×248×250	12.9kg	23006	4901515230066	15ヶ月
	1.8Lハンディペット×6	225×328×335	14.1kg	23097	4901515230974	15ヶ月
ヒゲタそば店専用特選本がえし うすいろ	10L BIB	230×248×250	12.9kg	23010	4901515230103	12ヶ月
ヒゲタそば店専用本がえし	18L天パット缶	240×240×350	23.3kg	23007	4901515230073	21ヶ月
	10L BIB	230×248×250	12.9kg	23008	4901515230080	15ヶ月
ヒゲタそば店専用本がえし うすいろ	10L BIB	230×248×250	12.9kg	23012	4901515230127	12ヶ月

※上記の賞味期間は、開封前常温（直射日光を避け、15～25℃）で保存した場合です。

2025年2月 1010000991

