

okayama niimi

Japanese  
hospitality  
soy sauce

おもてなしの心  
— 醤油 —

日本土産にお醤油を  
Soy sauce in japan souvenir

旅のおともに、My 醤油に是非!!

To accompany the journey, Come to my soy sauce

MADE IN  
JAPAN

国際線機内持込可能サイズ  
International carry-possible size

新岡山  
見山

大月

醤油醸造場  
岡山県新見市草間9039  
0120-6218686

日本伝統の味、醤油  
岡山新見に百年余の歴史。  
創業者の心意気が今も受け継がれている  
昔ながらの大釜で薪を焚いて火入れをしている  
この醤油を海外からの  
皆様に、是非楽しんでいただけますように。



INKA-8

日本の万能調味料ー醤油



INBU-8

日本のファストフードー醤油

ご使用方法  
How to Use

- Please use as soy sauce is multiplied such as sashimi, sushi.
- お刺身・お寿司など掛け醤油としてお使い下さい。

- Condiments are put on boiled noodles. Please pour soy sauce over it and eat.
- 茹であがったうどんに薬味をのせ、醤油をかけてお召上がりください。

各800ml