IGAGOE Product of Japan

## LIISIIM. Friendly HOOCIS

伊賀越のムスリムのための食品



IGAGOE



### **Natural Brewing**

こだわりの天然醸造製法

Naturally-brewed soy sauce and miso are produced with the old method by slowly maturing in the seasonal heat and cold.

No chemical additives, food coloring, nor preservatives such as sodium benzoate are used, so please enjoy the good taste of the ingredients.

天然醸造のしょうゆ・みそは、四季の寒暖で、ゆっく り熟成させる昔ながらの製法です。

化学調味料、着色料、安息香酸ナトリウムなどの保 存料を使用せず、素材を生かしたおいしさを、ぜひ ご賞味ください。

# SOY SAUCE 本力量经で300亩以主申。64年的 交往·自由期間((おいて) (時号)(終号)(和級員) 8.000 200ml

### Sukiyaki Sauce すき焼きのたれ

This sauce is used for various purposes, not only for Sukiyaki but also for Teriyaki chicken and Sauce of Rice, and loved by people around the world.

すき焼きのみならず、照り焼き チキンやソースオブライスなど、 多様な用途で世界の人々に愛 されている一本です。



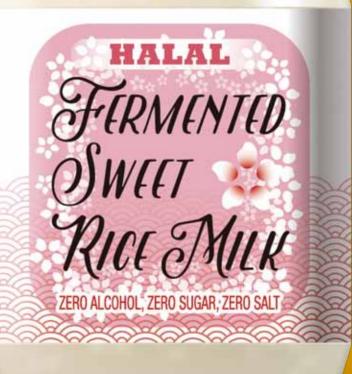
#### **Fermented Sweet Rice Milk** 甘糀

This is the drink for health-conscious women. which we stick to the natural mild sweetness of

砂糖や塩を使用せず、米と 米糀の自然のやさしい甘み にこだわった健康志向の女 性向けドリンクです。

rice and malted rice

without using sugar or salt.





**Alcohol Zero** 

**Soy Sauce** 

アルコールフリー醤油

This is a soy sauce that

babies, children and nursing mothers in

Islamic areas can use

イスラム圏の赤ちゃんや子ど

も、授乳中のお母さんが安心

してご使用いただける、やさ

without any worries.

しいお醤油です。

IGAGOE Co., Ltd 7-2-1, Yumegaoka,Iga,Mie 518-0131,Japan

E-mail:honjo-kaz@igagoe.co.jp Tel:+81-595-22-0252 Fax:+81-595-22-0250



