

徳島・光食品の
ソース
地域で材料調達、
野菜と果実の
持ち味を生かす。

取り寄せ

日記



さっぱりしていて、後味が良く、素材をきりりと引き立てる。やや酸っぱみがあるが、それが食欲をそそるし、またこのソースの特徴でもある。なんと主原料のりんごの代わりに、温州みかんが使われているのである。その理由は、原料の野菜や果実に無農薬有機栽培にこだわり、無農薬のりんごは国内ではほとんどないことがわかり、りんごに代わるものをとたどりついたので、地元の人が有機栽培に挑戦していたみかんだった。

みかんのほかのトマト、にんにく、人参、玉ねぎもすべて無農薬有機栽培。材料の調達は、生産農家の顔が見えるところが安心との理由から、99%を地元で調達している。有機栽培の原料に切り替えたのは22年前の昭和52年から。

また安心安全なものをとの理由からこのソースには一切の添加物や着色料や防腐剤や化学調味料は使われていない。それは、昭和39年以来変わらない。だから後味が爽やかなのだ。

〒770-0004 徳島県徳島市南田宮3・4・25

☎088・631・9141 FAX088・631・2486

ウスター、中濃、濃厚、各360ml 350円。

注文は6本単位。申し込みは電話かFAXにて。