

กินดี มีสุข Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



น้ำจิ้มพอนลี

ส่วนผสม

- ทาคุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น 1 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย 8 ถ้วยตวง
- น้ำเปล่า 2/3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำส้มสายชูกลั่น 5% 1 ถ้วยตวง + 2 ช้อนโต๊ะ
- ฮอน-ดาชิ 1 ช้อนโต๊ะ + 2 ช้อนชา
- น้ำมันงาสด 1 ช้อนโต๊ะ + 2 ช้อนชา

สินค้าของเรา



ทาคุมิ อายิ®
โชยุญี่ปุ่น
Takumi Aji®
Shoyu | Pun

วิธีทำ

1. ใส่ ทาคุมิ อายิ® โชยุญี่ปุ่น น้ำเปล่า และน้ำส้มสายชู คนให้เข้ากัน
2. ใส่ ฮอน-ดาชิ และน้ำตาลทราย คนให้ละลาย
3. เพิ่มรสชาติ และกลิ่นให้สดชื่นด้วยน้ำมันงาสด พร้อมจัดเสิร์ฟ

คำแนะนำ

- หลังจากผสมแล้วเก็บในภาชนะปิดสนิท พักให้เย็น เก็บในอุณหภูมิ 1-5 °C ได้นานประมาณ 5 วัน
- ห้ามละลายน้ำตาลทราย หรือ ฮอน-ดาชิ โดยการนำช้อนไปตั้งไฟเด็ดขาดเพราะจะทำให้เนื้อสัมผัสข้น และรสชาติของช้อนเปลี่ยนไป



ฮอน-ดาชิ

Aji Hondashi O

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

