日本バーベキュー協会がつくった!

これがホンモノの BBQソースです。





焼き上がりにかける!本格的BBQソースです。

スモーキー・スイート **BBQ SHOGUN UMAMI BBQ SAUCE [SMOKEY SWEET]**

本人にも馴染みのあるうまの良いバーベキューソースの良いバーベキューソースイでは一く酸味もあるバランスバーベキュー・ を加え味の深みを出しましみ成分と甘味の強いデーツ 肉が本格的なアメリカン キューソース。これだけでお 本格的アメリカンバーモーキーフレーバー入

トマト・ホット **BBQ SHOGUN UMAMI BBQ SAUCE [TOMATO HOT SAUCE]**

仕上げました。少し辛口でれるバーベキューソースに本人にも美味しいと感じらたけのうまみ成分を加え日の切れ味、さらに昆布としいの切れ味、さらに昆布としい 贅沢に使った各種スパイスの味です。トマトのうまみと バーベキュー味と言えばこ アメリカンバーベキュ ソース。アメリカで中南部で

マスタード・ビネガー **BBQ SHOGUN UMAMI BBQ SAUCE** (MUSTARD VINEGAR)

種スパイスと上品な甘さのマスタードをブレンドし各粒マスタードなど二種類の いたけのうまみ成分が加えアガベシロップに昆布とし キュー味。 理に合います。ディップソ てあります。オールマイティ に使えますが特に鶏や豚料

リカの南東部のがはバーベキューの本使ったバーベキューの本酸味のあるマスター リカの 南東部の バーベはバーベキューの本場アメ使ったバーベキューソース酸味のあるマスタードを





