

ヘンダーソンズレリッシュソース

BEST FOR FRIED SEAFOOD

*New design
for Japan*

フィッシュ&チップスを絶品にする
英国の秘伝のソース
日本オリジナルデザインで初上陸！

レリッシュとは：

野菜や果物を細かく刻んで酢漬けにした薬味。余った野菜を活用した伝統的な保存食です。



▲ カキフライに



▲ アジフライに



▲ エビフライに



▲ イワシフライに

酸味の効いた繊細なさっぱりした味わいは日本人が大好きなカキフライ、アジフライ、エビフライ、イワシ、サバなど魚介の揚げ物の美味しさをさらに引出してくれるまさに秘伝のソースです。



ヘンダーソンズレリッシュソース
BEST FOR FRIED SEAFOOD

*New design
for Japan*

フィッシュ&チップスを絶品にする
英国の秘伝のソース
日本オリジナルデザインで初上陸！

レリッシュとは：
野菜や果物を細かく刻んで酢漬けにした薬味。
余った野菜を活用した伝統的な保存食です。



酸味の効いた繊細なさっぱりした味わいは日本人が大好きなカキフライ、アジフライ、エビフライ、イワシ、サバなど魚介の揚げ物の美味しさをさらに引出してくれるまさに秘伝のソースです。



ヘンダーソンズレリッシュソース
BEST FOR FRIED SEAFOOD

*New design
for Japan*

フィッシュ&チップスを絶品にする
英国の秘伝のソース
日本オリジナルデザインで初上陸！

レリッシュとは：
野菜や果物を細かく刻んで酢漬けにした薬味。
余った野菜を活用した伝統的な保存食です。



酸味の効いた繊細なさっぱりした味わいは日本人が大好きなカキフライ、アジフライ、エビフライ、イワシ、サバなど魚介の揚げ物の美味しさをさらに引出してくれるまさに秘伝のソースです。