ミックススパイス

グリルシーズニング

grill seasoning

マスタードの食感が楽しい醤油ベースのシーズニング

醤油ベースの味付けと唐辛子(赤)、ブラックペッパー(黒)、マスタードシード(黄)による色調や食感が特徴的なグリル料理専用のシーズニングスパイスです。

肉料理や魚料理の味付けに最適で、豊かな彩りと刺激を付与することができます。

荷姿	1kg×10
使用方法	鶏肉に振り掛ける他、ハンバーグに練り込んでから焼いて調理します 使用量の目安は肉に対して３～４％です
賞味期間（開封前）	18ヶ月
原材料	香辛料(マスタード、ブラックペッパー、ガーリック、唐辛子)、食塩、デキストリン、粉末醤油(大豆・小麦を含む)／調味料(アミノ酸等)
栄養成分（100gあたり）	エネルギー 292 kcal たんぱく質 22.0 g 脂質 6.1 g 炭水化物 37.2 g 食塩相当量 30.5 g

調理例

グリルチキン