

香草塩

沖縄の味わい深い煎り塩と数種類のスパイスをブレンドしたスパイス塩。



沖縄で製造されたシママースという煎り塩にハーブ系を中心とした香辛料を加えたスパイス塩です。
多種多様な料理と相性がよいので幅広くご利用いただけます。

使い方

パスタ、ピラフ、唐揚げ、フライドポテト、マリネやサラダ等の味付けには振りかけてお使い下さい。
香草焼き、ムニエルなどは肉または魚にまぶしてから焼いて下さい。

栄養分析

(100g当たりの計算値)

エネルギー	160 kcal
水分	3.1 g
たんぱく質	3.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	32.5 g
灰分	59.1 g
ナトリウム	21.7 g

荷姿

100g(丸缶)×12 段ボール入
350g(丸缶)×12 段ボール入
1Kg(袋)×10 段ボール入

