

グリルシーズニング

バーベキューなどの肉料理に最適な彩り豊かな
シーズニングスパイス。



調理例



醤油ベースの味と、唐辛子(赤)、ブラックペッパー(黒)、マスタードシード(黄)など色調が鮮やかなトッピングで面倒な味付けが一度に出来る肉料理用シーズニングスパイスです。

使い方

洋風焼き鳥、バーベキュー、肉のソテー、ハンバーグなどの味付けに。
肉などの上から振りかけたり、まぶしたり、練り込んだりし、少し置い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	282 kcal
水分	6.5 g
たんぱく質	25.5 g
脂質	7.7 g
炭水化物	27.7 g
灰分	32.6 g
ナトリウム	12.4 g

荷姿

1Kg(袋)×10 段ボール入

