

魔法のだし塩 ドラゴンスパイス

手軽な万能調味料

何にでも、サッサッと振るだけで美味しい！

★お肉が、特別に美味しく感じられるのはなぜ？

『魔法のだし塩ドラゴンスパイス』には、お肉が美味しく食べていただける「胡椒」、「ガーリック」、「唐辛子」、「オニオン粉末」、「コリアンダー」など11種類のスパイス、ハーブ&ベジタブルが含まれています。また、「藻塩」の海藻成分、「昆布粉末」などに含まれるグルタミン酸とお肉のイノシン酸とは、実は相性が抜群で、一緒になることでうま味がぐっとアップすることも忘れられません。

★化学調味料は無添加！

アミノ酸等の化学調味料を使っていないのに、この「うま味」の広がり。だし、うま味の要素である「藻塩」、「昆布」、「醤油」等の成分が、化学調味料無添加でも、食材をやさしい味で包み込み、飽きの来ないうま味を演出しています。

★『魔法のだし塩ドラゴンスパイス』の塩分は？

塩分(食塩相当量)は、50.6%。塩の代わりに『魔法のだし塩ドラゴンスパイス』を同量使っていただきますと、減塩も期待できます。

★どんな料理がおすすめ

和食全般、特にとんかつ、から揚げ、焼き鳥、目玉焼、卵焼き、納豆、豆腐、和え物、鍋物、うどんなどがおすすめです。

洋食では、パスタ、ステーキ、ハンバーグ、ローストビーフ(チキン)、サラダ、フライドポテト、スープなどがおすすめです。

中華では、特に炒飯、焼そば、シュウマイ、焼餃子、水餃子などがおすすめです。



手軽に使える**万能調味料** 味付け、仕上げに適量

美味しく楽しく！使う度に幸せを感じる
スパイス味ミックス

複層する味のバリエーションで、和食、洋食、
中華にも使え**画一的な味からの進化**

化学調味料無添加 食材をやさしい味で
包み込み、**飽きの来ないうま味を演出**

商品情報：魔法のだし塩ドラゴンスパイス 57g

化学調味料無添加



販売者：株式会社 白松
東京都港区赤坂 7-7-13
電話 03-5570-4545
ファックス 03-5570-2226

製造者：宮島醤油株式会社
佐賀県唐津市中瀬通 1-18

名称：スパイス調味料
賞味期限：1年
規格/荷姿：57g/12本
メーカー希望小売価格：550円(税抜)/個
商品サイズ：45×45×110mm/182g
ケースサイズ/重量：
197×147×119mm/2.3kg
JANコード：4512039000822
ITFコード：1452039000829
商品発売日：2017年3月1日

栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー	173kcal
たんぱく質	9.1g
脂質	1.9g
炭水化物	29.9g
食塩相当量	50.6g

推定値

魔法のだし塩 ドラゴンスパイス

化学調味料
無添加

「藻塩」「昆布」に含まれているグルタミン酸と肉のイノシン酸とが合わさるとうま味が増し、肉料理がより一層美味しくなります。



和洋中どんな料理にもあう
魔法のだし塩ドラゴンスパイス。
下ごしらえにも、
そのまま振っても美味しい
理想の黄金比で作った
万能調味料です。



魔法のだし塩
ご愛用の
お客様の声!
users voice

「振ったり、付けたりして使うといいね。クセになりそう!」

「このツブツブの食感が楽しいね!」 「サラダにオリーブオイルと一緒に振ると最高でした。」

「なんの料理にでもいけるね。特に揚げ物にいいよ。」 「減塩にもいいかも!」

「化学調味料無添加が嬉しい。」 「これだけでお酒が飲めるよ。」

『魔法のだし塩ドラゴンスパイス』誕生ストーリー

ファンタジーの世界によろこそ!

ある秘境の里山に、白松村は存在した。その地で生活する人々は、極めて長寿であることが知れ渡っていた。

この地で人々は、転生を繰り返し、言葉を操り、魔法を使うと言われるドラゴンを守護神として崇めていた。

ある母親は、神様に塩や水をお供えるように、塩以外にも醤油、胡椒、唐辛子、にんにく、いろいろなスパイスやハーブもお供えていた。

その母親の夢の中に、突然ドラゴンが姿を現れ

「いつもおいしい食べ物をありがとう。子供とともに、幸せに。」

ドラゴンは、夢の中からもすぐに立ち去って行った。

しかし、母親の脳裏には、ドラゴンから素晴らしいレシピが残されていた。

