

たべる喜びを助けたい
振りかけるだけの
糀パウダー

キスケ糀パワー 塩チリペッパー

ひとふりで
ピリッと旨みの
スパイス革命!

おいしい使い方

- ◆唐揚げ、焼き鳥、炒め物などの下味や仕上げに
- ◆うどん、焼きそば、パスタなどの麺料理にも◎
- ◆天ぶら、焼肉、鍋などの調味料として
- ◆から揚げやポテトに好みの量をつけながら
- ◆白菜の漬物にかけてキムチ風
- ◆大根おろしと混ぜて即席もみじおろし
- ◆マヨネーズやケチャップに混ぜて
- ◆甘酢に振り入れて、生春巻きのつけダレに◎
- ◆下味付けに、食材の重さの1%揉み込めば、これだけで味が決まる!

辛さだけじゃない
旨みが主役の唐辛子ブレンド

「キスケ糀パワー塩チリペッパー」は、海の新潟県産の海塩に、豊かな旨みの国産にんにく、佐伯産唐辛子、素材の旨みを引き出すパウダー状の米糀、彩り豊かなパプリカをバランスよくブレンドしました。細かいパウダー状なので、少し味を濃くしたいとき、唐辛子の辛さをプラスしたい時にパツと振りかけるだけ。見た目ほど辛くないので、お料理のアクセントに最適!

料理の仕上げや食卓にポンと置いて、いつでも手軽に楽しめるのも魅力です。和食、洋食、中華、イタリアン、エスニック料理に、幅広いメニューに活躍します。

おススメ ポイント

- ◎パツと振りかけるだけ
- ◎料理の下ごしらえや仕上げに
- ◎常温保存できるから便利
- ◎ひと振りで味変も
- ◎食卓にポンと置いても◎



40g袋入り



40g

キスケ糀パワー 塩チリペッパー

40g袋入り/40g

塩、にんにく、米こうじ、赤唐辛子、パプリカ
保存方法:常温
賞味期限:製造日より8か月

常温



糀屋利本店

〒876-0831 大分県 佐伯市大手町3-4-11 電話 0120-166-355

店舗営業時間: 9:00~17:00 (月~土) ※日・祝日は休業日

●「糀屋本店」で検索 <http://www.saikikoujiya.com>

