

汁物、炒め物、焼き物、炙り物、煮物、蒸し物、鍋物に
ちよい足しで、驚くほど美味しくなる!

わたしの隠し味 とり び あん
鶏だし塩スープ 鶏味塩

地調味料



鶏だし塩スープ とり び あん
鶏味塩 とり び あん



 鶏がら

素材の味わいと、美味しさをじっくり煮込んで『濃縮した濃厚なエキス』でお料理の隠し味としてキレのある深い味わいを出します。

 たまり醤油

愛知県半田のたまり醤油メーカーヤマミ醸造のたまり醤油で『大豆の旨味』を入れる事によってお料理に必要な旨味を凝縮しました。

 優しい塩味

いつもお料理に使っているお塩を、鶏味塩に置き換えてお使い頂く事で、優しい塩味を『塩梅』宜しく取り入れる事が出来ます。

 ちよい足し

煮物、炒め物、汁物、揚げ物、焼き物、鍋物など幅広く『ちよい足し』でお使い下さい。いつものお料理が更に美味しくなります。



内容量 300ml

 各賞受賞

2008年より『三年連続』オーストラリア政府外郭団体主催リージョナル・ヒーローズにて、オージー・ビーフを使った料理部門にて鶏味塩を使ったお料理が各部門賞を受賞。

地調味料

半田の旨味家

鶏味塩を使ったメニューレシピを公開中。美味しい情報が満載です。(スマホ可)



ホームページアドレス
<http://handa-umami.com/>