



ステーキスパイス

SOY SAUCE SPICE



美味しさの秘密

秘密1 醤油をベースとした和製スパイス。

ステーキスパイスがみなさまに愛される理由は、材料に隠されています。天然スパイスに、和食文化を支えてきた本醸造醤油をブレンド。日本人に舌馴染みのよい和製スパイスが生まれました。醤油特有の芳醇な香りと香辛料本来の風味がもたらす深い味わいをお楽しみください。

秘密2 材料が一体となったシーズニング調味料。

10種類以上のスパイスとハーブに本醸造醤油が一体となったステーキスパイス。ひとふりで手軽に美味しさをアップできる、魅力的なシーズニング調味料です。調味料のブレンダーとして技術を磨いてきた私たちだからこそできた、絶妙のブレンドとなりました。

秘密3 焼く、煮る、揚げる。どの食材にもマッチ。

下ごしらえに、調理中に、仕上げに、あなたのお好みのタイミングで加えてください。ステーキスパイスはその材料から洋食、和食、中華料理はもちろん様々な料理にマッチします。また、その深い味わいから少量でも豊かな風味を感じられ、減塩効果も期待できます。



肉料理や魚料理など様々な料理に使えます。



▲ローストチキン



▲鮭ときのこのホイル焼き



▲フライドポテト