

## 商品詳細 Product Details

### 香味塩 (抹茶・わさび・ゆず・ )

海洋塩と厳選された原料、天然の調味料をベースに素材の香りや旨味を生かして作りました。

化学調味料、合成着色料は一切使用しておりません。※「香味塩 1g」は抹茶・ゆずのみの商品となります。

賞味期限 製造日より1年間 (表示: 製造年月日 YYMMDD) 内容量 1g(抹茶・ゆず)・50g・500g 保存方法 常温

#### ● 50g

形態 アルミスタンド&ラミジップ PET/AL/PE サイズ 15cm×9cm×1.5cm 56g 入数 50袋入り ダンボールサイズ 22cm×36.3cm×11cm 3kg

#### ● 500g

形態 アルミスタンド&ラミジップ PET/AL/PE サイズ 24.5cm×15cm×5cm 0.6kg 入数 10袋入り ダンボールサイズ 33.5cm×28cm×13.5cm 5.4kg



### 3-A 香味塩 (抹茶)

商品特徴 伊勢抹茶使用。上品で奥行きのある香りと味が、ふんわりと広がります。

用途 冷奴、温奴や湯豆腐・厚揚げ、油揚げの炙り焼き・揚げ出し豆腐・お茶漬け・天ぷら等の揚げ物・和え物・刺身等

### 3-B 香味塩 (わさび)

商品特徴 たっぷりのわさびを使用。ツーンとくるストレートな刺激が魅力。豊かな風味と辛味が、素材を引き立てます。

用途 豆腐・刺身・肉料理・サラダ・和え物等

### 3-C 香味塩 (ゆず)

商品特徴 高知県のゆず使用。ゆずの豊かな香りと味わいで、豆腐をはじめ、肉・魚・野菜等どんな素材ともあいます。

用途 豆腐料理・揚げ物・和え物・土瓶蒸・刺身等魚料理・焼き鳥・サラダ等



## Banrai Flavored Salt (Matcha / Yuzu / Wasabi / )

Product description Using the finest deep sea salt. Of the purest form, we gently infused the salt with delicate flavors that draw out the natural taste and body of the underlying ingredients. Contains no MSG, artificial flavoring & coloring. Usage seasoning

Shelf life 1year (Date of manufacture: YYMMDD) Content 1g (Matcha/Yuzu)・50g・500g ※1g is only available for Yuzu and Matcha.

Storage Room temperature

・50g : Package type PET/AL/PE Packet size 15cm×9cm×1.5cm 56g Packet per case 50 Case size 22cm×36.3cm×11cm 3kg

・500g : Package type PET/AL/PE Packet size 24.5cm×15cm×5cm 0.6kg Packet per case 10 Case size 33.5cm×28cm×13.5cm 5.4kg

### 3-A Banrai Green Tea Salt

Product description The finest green tea from Ise area in Mie prefecture. It has a smooth, rich flavor which goes well with Japanese dishes.

Recommendation Iiiyayakko (cold tofu dish), yudofu (tofu hot pot), atsugae (deep fried tofu), roasted aburaage (fried tofu skin), ochazuke, tempura and other deep fried dishes, sashimi etc.

### 3-B Banrai Wasabi Salt

Product description Strong, pungent flavor is not only used to accompany sashimi and sushi, but also used extensively in a variety of cooking style.

Recommendation Tofu, sashimi, steaks, salads, and works well in marinade chicken, beef, pork and fish.

### 3-C Banrai Yuzu Citrus Salt

Product description The most aromatic Yuzu grown in Kochi prefecture. Unlike any other citrus, it has a very unique flavor that is widely used in Japanese cuisine.

Recommendation All kinds of tofu dishes, tempura and other deep fried dishes, dobin mushi (steam matsutake soup), white fish sashimi.

