

# 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