

魔法のだし塩 ドラゴンスパイス

化学調味料
無添加

「藻塩」「昆布」に含まれているグルタミン酸と肉のイノシン酸とが合わさるとうま味が増し、肉料理がより一層美味しくなります。



和洋中どんな料理にもあう
魔法のだし塩ドラゴンスパイス。
下ごしらえにも、
そのまま振っても美味しい
理想の黄金比で作った
万能調味料です。



魔法のだし塩
ご愛用の
お客様の声!
users voice

「振ったり、付けたりして使うといいね。クセになりそう!」

「このツブツブの食感が楽しいね!」 「サラダにオリーブオイルと一緒に振ると最高でした。」

「なんの料理にでもいけるね。特に揚げ物にいいよ。」 「減塩にもいいかも!」

「化学調味料無添加が嬉しい。」 「これだけでお酒が飲めるよ。」

『魔法のだし塩ドラゴンスパイス』誕生ストーリー

ファンタジーの世界ようこそ!

ある秘境の里山に、白松村は存在した。その地で生活する人々は、極めて長寿であることが知れ渡っていた。

この地で人々は、転生を繰り返し、言葉を操り、魔法を使うと言われるドラゴンを守護神として崇めていた。

ある母親は、神様に塩や水をお供えるように、塩以外にも醤油、胡椒、唐辛子、にんにく、いろいろなスパイスやハーブもお供えていた。

その母親の夢の中に、突然ドラゴンが姿を現れ

「いつもおいしい食べ物ありがとう。子供とともに、幸せに。」

ドラゴンは、夢の中からもすぐに立ち去って行った。

しかし、母親の脳裏には、ドラゴンから素晴らしいレシピが残されていた。

