

沖縄の
海水塩
使用

青い海の海水塩スパイスシリーズ

香味広がるスパイス塩



薫り高いスパイスと沖縄の海水塩をブレンドした、まさに香味広がるスパイス塩です。豊かな香りと味が料理を引き立てます。

ササッとひとふりで
いつもの味が
大変身！！



おすすめレシピ！！

■ たこのペペロンチーノ



【材料】

- ゆでだこ 足1本
- にんにく 1かけ
- パセリみじん切り 少々
- 種を取った輪切りのたかの爪 お好みで
- 香味広がるスパイス塩
- EXVオリーブオイル 適宜

青い海の調味料シリーズはすべて沖縄の海水塩と香味豊かなスパイスをブレンドして仕上げています。下ごしらえや基本のお料理はもちろん、ひと振りすると味に深みと旨味が生まれます。



【作り方】

- ① フライパンに、にんにくのみじん切り・たかの爪・EXVオリーブオイルを入れ、火を入れます。
- ② にんにくを焦がさないようにしてタコを入れます。
- ③ 香味広がるスパイス塩で味をととのえ、パセリをちらして出来上がりです。



シママース本舗

株式会社 青い海

〒901-0306

沖縄県糸満市西崎町4丁目5番地の4

TEL.098-992-1140 FAX.098-994-8464

受付時間：9：00～16：30(土日・祝祭日を除く)