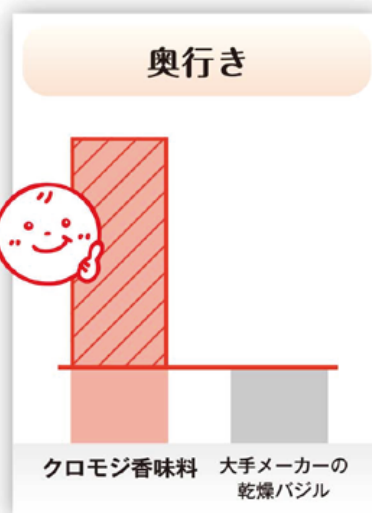
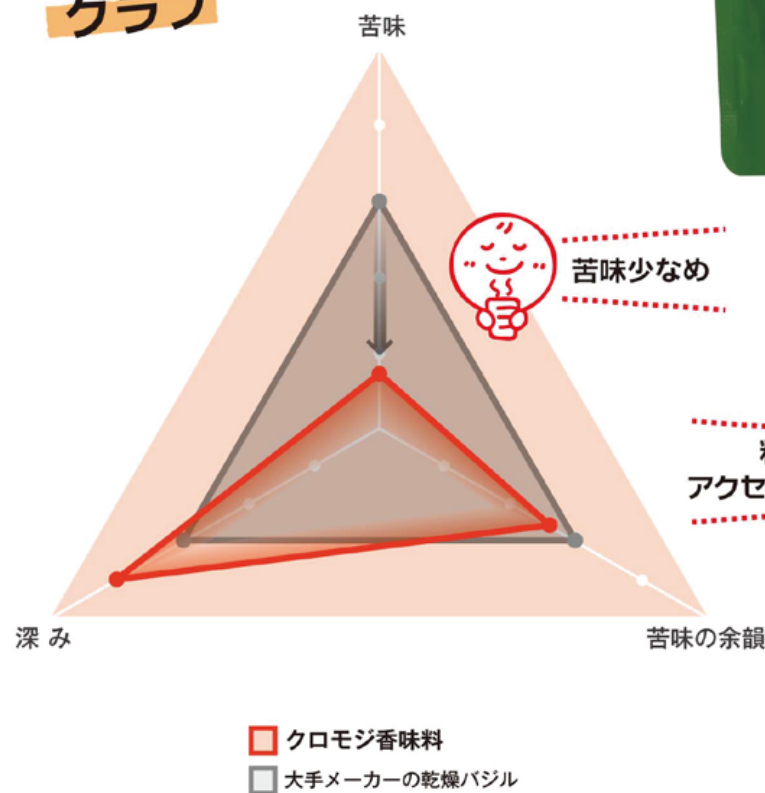


スパイシーな芳香と香味の余韻で料理にアクセントを

クロモジ香味料

味覚センサー等で
おいしさ証明

おいしさの
グラフ



- 1 苦味が少なく、スパイシーな芳香と深みが料理のアクセントに。
- 2 ポリフェノール由来の渋みがたんぱく質や脂っぽさをさっぱりさせてくれます。
- 3 島根県松江市をはじめとした地域農家・企業と共に育成から製造まで丁寧に仕上げました。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



松江市

調味料

私のおすすめレシピ

霜降りステーキのクロモジ添え



材料

クロモジ香味料/適量
霜降り肉/適量
塩・こしょう/適量

作り方

- 1 霜降り肉に塩・こしょうを振り、お好みの加減で焼く。
- 2 クロモジ香味料を添えて完成。

まだまだあります! おすすめの使い方!

フライや天ぶらの衣に混ぜて香り衣に。

唐揚げの風味付けに。

食後のお茶やホットカクテルに一振り。

茶道で使う楊子の材料として知られているクロモジ(黒文字)。島根県産のクロモジを使って和の香味料を製品化しました。噛むことにより、リナロールとバラ成分(ゲラニオール)の香りが、口いっぱい広がります。

島根県産のクロモジを使った和の香味料



クロモジ香味料



原材料 クロモジ(島根県)
内容量 30g
保存方法 常温

価格 1,500円(税抜)

AR スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください



アプリのダウンロードはこちら



生産者情報

風と森と水の国

〒699-0110 島根県松江市東出雲町錦新町 5-4-22

TEL.0852-69-1647

http://lindera.kawai-bibi.net/

