

有機 JAS 認定の
オーガニック黒胡椒を使用
ふりかけるだけで簡単♪



Saganosho-an

嵯峨野匠庵 あら塩 塩こしょう 100g

こだわり ①

有機 JAS 認定品!

有機あらびき黒胡椒 使用

有機JASの認定を受けた、香り高い
スリランカ産のオーガニックあらびき黒胡椒を使用!



こだわり ②

ふりかけるだけで使いやすい♪

塩&こしょうをバランスよくブレンド

瀬戸内の海水からできた国産海塩を平釜で炊き上げた「嵯峨野匠庵あら塩」を真空乾燥し、サラサラに仕上げた「嵯峨野匠庵ふりしお」に、オーガニック黒胡椒を粗挽きにしてバランスよくブレンドしました。
ふりかけるタイプなので、お手軽にご使用頂けます。



あら塩 塩こしょう

料理の下味・仕上げに!

パツパツとかけて
よし完成♪



商品CD	62514	原材料	食塩（国内製造）、 有機黒胡椒（スリランカ産）	
内容量	100 g		アレルギー	なし
賞味期間	2年間	栄養成分表示 (100g 当たり)		エネルギー
小売価格	530 円（税抜）		たんぱく質	1.5 g
商品サイズ	幅 48 × 奥行 48 × 高さ 105 (mm)	脂質	0.7 g	
商品重量	120 g	炭水化物	6.8 g	
ケース入数	10 × 4	食塩相当量	89.7 g	
JAN	4533548010034	この表示値は、目安です。		