



# 新味登場

# 辛々にんにく塩

からから

今塩屋佐兵衛の和塩

NEW



いつもの料理に  
サッと一振り  
旨味と辛みの調味塩。

愛され続けて20年、今塩屋佐兵衛の和塩シリーズに  
新味「辛々にんにく塩」が登場します。  
今塩屋佐兵衛の一番人気のにんにく塩をベースに、  
唐辛子の辛みをブレンドした旨辛テイストの  
調味塩です。隠し味はもちろんメインの味付けにも  
最適な万能調味料です。

旨味のきいたピリ辛は、焼肉、焼き鳥、野菜炒め、  
豚しゃぶ、餃子、焼きそば、チャーハン、グリルチキン、  
フライドポテトなど様々な和洋食事・おつまみにも。

サイズ:φ50×H120mm  
賞味期限:6ヶ月

出荷開始予定日 : 5月下旬

発注書					
コード	商品名	入数	上代	数量	
4943603038314	辛々にんにく塩 NEW 50g	6	¥650		

下記のご注文用紙もしくはQRコードより予約注文うけたまわります

\*ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

貴社名 \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ ご担当者様

20210412



株式会社シーズコア

FAX:03-3704-2720

TEL 03-3704-2725

URL <https://www.seescore.co.jp>

E-mail [seescore@seescore.co.jp](mailto:seescore@seescore.co.jp)



隠し味からメインの味付けにも  
最適な万能調味塩です。





# 塩で楽しむ本格焼肉と塩鍋

## 「今塩屋佐兵衛の和塩」

料理の原点を求めて調味塩を作りました。材料にこだわり、少しずつ丁寧につくりました。肉、魚、野菜などなんでも美味しく召し上がれます。焼肉や焼き鳥、鍋料理のつけ塩としてもお楽しみいただけます。



今塩屋佐兵衛の塩人気ランキング1位はにんにく塩。スタッフ人気No.1は⑥胡椒ごま塩です。ごま油と一緒に豆腐にかければ最高です。

① 美味しさ抜群、素材が生きる塩  
 ② 誰もが好きな香り高いカレーの塩  
 ③ 柚子の香りに包まれる爽やかな塩  
 ④ 伝統の七味とねぎの美味しさの塩  
 ⑤ 胡椒の刺激とごまの香りが大人の塩  
 ⑥ 梅のさっぱり、ゴマの香りの塩  
 ⑦ ビリッと程よく刺激のある塩

### つけ塩で楽しむ本格焼肉

いつもと違った焼肉を楽しみたい方は「つけ塩」でいただくことで、お肉の旨味をより一層感じることが出来ます。お好みの調味塩にレモン汁やごま油を加えても美味しくいただけます。



焼肉にはにんにく塩、七味ネギ塩、ゆず塩、唐辛子塩がおすすめです。



### 旬の香りを楽しむ本格塩鍋

旬の野菜と豆腐をお好みの調味塩でいただくシンプルな塩鍋は素材の香りを最も感じる召し上がり方です。様々な種類の調味塩があるので、お好きな塩をいろいろ試してみるのも楽しみの一つです。



お好みの塩にごま油をかけるのもおすすめです



発注書		φ50×H120mm	賞味期限:12ヶ月		
コード		商品名	入数	上代	数量
4943603035917	①	にんにく塩	58g	6	¥600
4943603035955	②	ゆず塩	75g	6	¥600
4943603035931	③	七味ねぎ塩	33g	6	¥600
4943603035924	④	カレー塩	55g	6	¥600
4943603035979	⑤	梅ごま塩	36g	6	¥650
4943603035962	⑥	胡椒ごま塩	58g	6	¥600
4943603035948	⑦	唐辛子塩	59g	6	¥600

\*ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

貴社名 \_\_\_\_\_ **FAX:03-3704-2720**

TEL \_\_\_\_\_ ご担当者様 \_\_\_\_\_ (20201104) 株式会社 シーズコア

TEL 03-3704-2725 E-mail seescore@seescore.co.jp URL <https://www.seescore.co.jp>