

(株)LogStyle (クリエイト事業所NEXT)

11 大分市産「ニラ」を使用した「必然のニラ醤油」シリーズ

大分市産「ニラ」を100%使用した新たな、新しい万能調味料。

弊社飲食店で、長年無意識にロスしてきた「茎」部分のアップサイクルから生まれた「必然のニラ醤油」

「もったいない」から、思い出した「当たり前のこと」「食べ物を粗末にしない」さらに「ニラ」の栄養分は、疲労回復・抗酸化・免疫力向上・血流の改善に効果があると言われ、その生命力、主役級の脇役を演じることが出来るまさにスーパーフード。丁寧に下処理をし特製の醤油に漬け込むことにより、最大限旨味を引き出し、1年間という命を授かった。

「当たり前」と思ってたこと。偶然、当たり前じゃないことに気付かされる。それは、偶然ではなく「必然」だったことを確信する。今までの当たり前は、もう「当たり前じゃない」。

気付かせてくれた「ニラ」に恩返し。丸ごと使用した「みんなのニラ醤油」、辛い物好きに「辛のニラ醤油」。すぐ、かけたくなる。



イチオシ!

■大分市産「ニラ」100%使用。しっかりと下処理を行い、新鮮なまま醤油に漬け込むことにより、ニラの本来の旨味が甘口の醤油と渾然一体。

そのままご飯のお供に、卵かけご飯に、納豆のタレに代わりに、麺のつけ麺の薬味にひとさじ、豚肉との相性はもちろん、お刺身にも合います。一言では言い表せない万能大分調味料。とにかくつけるだけ、かけるだけで、感動の味に変わります。

【価格】 800円 (税込み)

〒870-0913 大分市松原町1-3-11-102

TEL:097-578-7309

E-mail:Logstyle2013@gmail.com

担当：代表取締役 時松 秀豊史

FAX:097-578-7309

URL:<https://masumoto-oita.com> URL:<https://shop.nira-shoyu.com>