お得な『お鍋の素』これ一本で、お鍋6回出来ます。



2013年11月、「半田の旨味家」を運営する、株式会社ジェイ・パントリー(東京都杉並区)が、この度鶏だし塩スープ 鶏味塩(300ml)を、『お鍋の素レシピ』付きで発表致しました。

「国産鶏がら」と400年前から伝わる「愛知県半田のたまり醤油」をブレンドした、国産チキンブイヨン『鶏だし塩スープ

鶏味塩(とりびあん)』が、様々なお鍋レシピ付きで、ネット通販により販売を開始いたしました。

この『鶏だし塩スープ

鶏味塩(300ml)』は様々なお料理に、鶏がらから抽出した濃厚な鶏だしで味わいに深みを与え、 更にたまり醤油の旨味(一般的な濃口醤油の1.5倍~2倍の旨味成分を含有)が、よりお鍋を 美味しくする『隠し味的調味料』です。

更にこの『鶏だし塩スープ

鶏味塩(300ml)』は、お鍋(四人前)を作るのに使う量は、たったの『大さじ3杯』で下味をとって、そこにお好みの醤油やお味噌などを加えるだけで、素材の出汁と合わさって、様々な味わいを楽しめるという優れものです。

従って、この『鶏だし塩スープ

鶏味塩(300ml)』一本で、お鍋なら6回程度作ることが可能な、良質なお鍋スープでありながら、とても経済的に出来ております。

ネット販売は以下のWEBサイトにて行っております。 自社サイト 「半田の旨味家」 http://www.handa-umami.com Amazon ⇒ 検索 「半田の旨味家」

鶏だし塩スープ

鶏味塩は、都内はじめとした関東圏におけるスーパーマーケットで、試食販売を繰り返してきたところ、どのスーパーマーケットにおいても、試食された消費者の支持率(購入率)が40%を超える実績を残しており、各スーパーマーケットの食品部担当から「久しぶりのヒット商品」という評価を受けております。

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com