



しいたけ塩ぽん酢

「本物を至高へ」

ブランド知多露地栽培

原木椎茸を丁寧に水出しし、

そのだし汁に再度椎茸を

漬け込み、旨味を最大限

引き出しました。



ココノエフーズ株式会社

〒447-0844
愛知県碧南市港本町4番地38
TEL 0566-41-9991

<https://www.kokonofoods.co.jp/>

「美味しい」を作る

【ブランド知多露地栽培原木椎茸】



農薬を一切使用せず、
厳しい気候に耐えて
成長するほど大自然の
パワーを吸収し、香りと
美味しさが凝縮した
「しいたけ屋 平松」
の乾燥椎茸。



【瀬戸内の海藻塩】

海藻のうま味成分を含むしっとりした粗塩。
瀬戸内海の海水を一〇〇%使用した「海塩」と
海藻二段仕込みによる「海藻抽出物」を瀬戸内の
地にて仕上げた藻塩。

【元祖本格三河仕込み 九重櫻】

二五〇余年、昔ながらの製法で作られ、大正から
昭和にかけて開かれた、全国酒類品評会で唯一の
「名誉大賞」を受賞。

「本物を至高へ」食を彩る塩ぽん酢

< ホタテのカルパッチョ >



お好みの量をかけて

< しゃぶしゃぶ >



しゃぶしゃぶのつきたれ

< トマトとツナの冷製パスタ >



1人前に本品大さじ5を絡める

「出汁は美味しい」



レシピはこちら

ご家庭で出汁を手作りする事は非常に手間と時間がかかります。忙しい現代社会において少しでも手軽にご家庭で本物のお出汁を味わっていただきたい。そんな思いから「しいたけ塩ぽん酢」を作りました。



ココノエフーズ株式会社

〒447-0844
愛知県碧南市港本町4番地38
TEL 0566-41-9991

<https://www.kokonofoods.co.jp/>