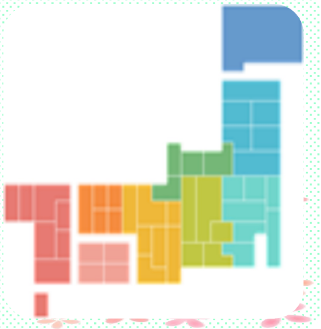
シーズニングニュース

7月・8月

シーズニング開発.com　検　索

　各地で、夏祭りや、花火大会で　賑わう季節となりました。
今回は　ユーザー様からのお問合せが多い、産地が謳える
シーズニングを、集めてみました。
第一部として　北海道から関東　北陸までのシーズニングを
ご紹介いたします。



北海道産のシーズニング

焼トウモロコシ

　北海道産のトウモロコシを使用。トウモロコシの甘みと醤油の香ばしさが人気です。

パンプキン

　北海道産のパンプキンを使用。甘みがあり鮮やかなやまぶき色がきれいです。ハロウィンに向けての商品としていかがですか。

チーズ

　北海道産のチーズを使用。クリーミーで優しい味に仕上がりました。

あんこ

　北海道産の小豆を使用。レギュラータイプとあっさりタイプのあんこシーズニングがあります。

昆布茶

　北海道道南産の昆布を使用しています。お湯を注いで昆布茶としても美味しいです。関連商品として、梅昆布茶、酢昆布、野沢菜昆布わさびシーズニングにも北海道産の昆布を使用しております。

７月・８月

東北地方シーズニング

富士りんご

青森県産の富士りんごを使用。リンゴの風味と少し酸味のある甘さが美味しいです。

だだ茶豆

山形県産だだ茶豆を使用しています。
だだ茶豆の甘みとコクを生かしたシーズニングです。

北陸地方のシーズニング

白えび

富山県内の漁協で漁獲された白エビを使用。
海老の甘みと香ばしい風味がよくでています。

巨峰

長野県産の巨峰を使用。甘くてジューシーなぶどうそのもののイメージです。

ワサビ

長野県安曇野産のワサビ葉を使用しています。激辛タイプのワサビシーズニング、わさび醤油シーズニングにもワサビ葉を使用することができます。

関東地方のシーズニング

とちおとめ

栃木県産とちおとめのいちごを使用。甘くてイチゴの香りも 抜群です。

丸福のシーズニングは全て受注生産です。
リードタイムは5～10営業日となります。
また、特殊原料使用のシーズニングの場合は最低ロット数が異なりますのでその都度お問い合わせください。

株式会社丸福
〒578-0935
東大阪市若江東町1-1-59
TEL　06-6727-3850
FAX　06-6727-3851
Mail
info@marufuku-foos.co.jp