

調味料セット

商品棚にそのまま
並べられる。
ビオクラ自慢の
調味料です。



奥能登海の塩 (200g)

海水のミネラルバランスが
そのまま生きている塩。

奥能登の海水を、直火を当てることなく低温で蒸発濃縮させて結晶化。ミネラル成分（マグネシウム・カリウム・カルシウム等）が損なわれることなく生きています。

ほのかな甘みとまろやかな旨みが素材の味を引き出します。料理の味を引き立たせ、煮込み料理などにもおすすめです。

■原材料名／海水



有機「生」醤油 (150mL)

乳酸菌・酵母・酵素が生きている
卓上用醤油。

国産有機大豆、国産有機小麦、海塩、埼玉県神泉村の湧水を木樽に仕込んで熟成させました。搾りたてを瓶詰めにしてるので、酵母菌や乳酸菌が生きています。

風味に力があり、他の調味料と合わせなくても豊かな旨みが広がります。

■原材料名・・・有機大豆、有機小麦、食塩
■ECOCERT-QAI JASマーク



麦味噌物語 (470g)

老舗味噌蔵でじっくりと
丁寧に仕込んだ麦味噌です。

良質な水が豊富な信州立科の四季のもとで、熟成させた上品な味わいの麦味噌。老舗味噌蔵からお届けいたします。

■原材料名・・・大麦(国産)、大豆(北海道産)<遺伝子組み換えでない>、食塩

このたびフードアクションニッポンアワード2013商品部門にて、

北海道の契約農家で栽培した新品種の「ゆきびりか大豆」を使用した「麦味噌物語」の開発と取組が評価され、ビオクラの「麦味噌物語」が入賞いたしました！

食料自給率向上と、安心しておいしく食べていける社会を目指す

「フードアクションニッポンアワード2013」入賞

