



ビスポーク

オイルに合わせるシーズニングソルト



パセリ&ガーリック GO! バター  
& オニオンのお塩



ヒマラヤのピンク岩塩を使用。  
まろやかなうまみで素材の美味しさを引き出します。

78g

オムレツ、ポトフ、ソテーなど  
バターを使うお料理にぴったりです



ビスポーク

オイルに合わせるシーズニングソルト



セロリシード GO! オリーブオイル  
のお塩



ヒマラヤのピンク岩塩を使用。  
まろやかなうまみで素材の美味しさを引き出します。

78g

トマト、パスタ、ステーキなど  
オリーブオイルを使うお料理にぴったりです



ビスポーク

オイルに合わせるシーズニングソルト



ジンジャー&長ネギ GO! 胡麻油  
& ガーリックのお塩



ヒマラヤのピンク岩塩を使用。  
まろやかなうまみで素材の美味しさを引き出します。

78g

中華風の炒め物、冷奴、カオマンガイなど  
エスニック料理にぴったりです