

たべる喜びを助けたい
振りかけるだけの
糀パウダー

ふりかけるだけで
おいしさが
ぐんとアップ!

キスケ糀パウダー ガーリックペッパー



おいしい使い方

- ◆下味付けに、食材の重さの1~2%揉みこむ
- ◆焼いても揚げても蒸しても◎
- ◆肉料理や魚料理、スープ、パスタ、サラダにも◎
料理の仕上げに振りかける
- ◆から揚げやポテトに好みの量をつけながら
- ◆バケットに、オリーブオイルやバターを塗って振りかければ、やみつきガーリックトースト
- ◆茹でたジャガイモに振りかけて、風味豊かなガーリックポテト

おすすめポイント

- ◎パッと振りかけるだけ
- ◎にんにくを刻んだりおろす手間が省ける
- ◎常温のまま1年間保存OK
- ◎酵素が手軽にとれる
- ◎食卓にポンと置いて◎



キスケ糀パウダー ガーリックペッパー

40g / 40g × 3本セット /
150g / 300g

塩・にんにく・米糀・黒こしょう
保存方法: 常温
賞味期限: 製造日より1年 **常温**

細かいパウダーの 魔法ブレンド

「キスケ糀パウダーガーリックペッパー」は、海のミネラルをたっぷりと含んだ長崎県産五島灘の塩に、豊かな旨みの青森県産にんにく、素材の香り高い黒コシヨウをバランスよくブレンドしました。細かいパウダー状なので食材となじみやすいのが特徴です。パッと振りかけるだけで味が決まります。

野菜炒めや炒飯、焼肉、パスタなど、幅広いメニューに活躍します。フライドポテトや唐揚げにまぶしたり、サラダやカルパッチョにひと振りするなど、料理の仕上げにも使えます。食卓にポンと置いて、いつでも手軽に楽しめるのも魅力です。

おいしい!簡単!肉・魚介に置き換えて◎ 「エビのガーリック炒め」



【材料】

- ・エビ…お好きなだけ
- ・キスケ糀パウダーガーリックペッパー…エビの重さの1~2% (エビ100gなら1g~2g)
- ・オリーブオイル…適量

【作り方】

- ①背わたを取ったエビに、キスケガーリックペッパーを振りかけて和える。15分~30分程おく。(食べやすさ重視なら殻はむいておくとよい)
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、中火で蓋をして蒸し焼きにする。
- ③両面にいい焼き色がついたら出来上がり♪
サラダやライスとワンプレートに盛ると、本場のハワイスタイルに♪

