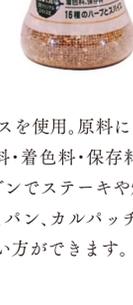




16種類のハーブとスパイスを使用した
肉と相性抜群の調味料



Maximum Natural Spice



16種類のハーブとスパイスを使用。原料にもこだわって九州産の味噌粉末や醤油は、うまみ調味料・着色料・保存料「無添加」なものを選びました。お肉との相性はバツグンでステーキや焼肉は勿論のこと、野菜炒め、フライ料理、炒飯、スープ、パン、カルパッチョ、焼き魚、和え物、ドレッシングの調合など様々な使い方ができます。

商品規格	
内容量	50g
原材料	食塩(国内製造)、胡椒、粉末醤油加工食品(粉末醤油、でん粉、麦芽糖、ココアパウダー、食塩、胡椒、その他)、かつおだし(デキストリン、かつおだし粉末、かつおエキス粉末、砂糖、酵母エキス、その他)、ナツメグ、こんふだし顆粒、果糖、オニオン、唐辛子、クミン、パプリカ、ローレル、粉末味噌、キャラウェイ、マジヨラム、クローブ、オールスパイス、セロリシード、タイム、オレガノ、セージ、ローズマリー、(一部に小麦・大豆を含む)
温度帯	常温
保存上の注意	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
賞味期限	製造日より1年
国内小売価格(税抜)	350円

柑橘の爽やかな
風味と香り
鶏肉料理やスープ
の隠し味に



Maximum Original Spice (Yuzu flavor)



ステーキや焼肉は勿論のこと、フライ料理、スープ、炒飯、ドレッシングの調合、あらゆる料理に使用できます。

商品規格	
内容量	120g
原材料	食塩(国内製造)、柚子粉末、胡椒、コーンスターチ、ガーリック粉末、醤油、かつお調味粉末、オニオン粉末、ナツメグ、パプリカ、クミン、ローレル、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸化澱粉(一部に小麦・大豆を含む)
温度帯	常温
保存上の注意	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
賞味期限	製造日より1年
国内小売価格(税抜)	600円

ピリッとした
辛さが癖になる
「ワサビ」を
ブレンドした
マキシマム



Maximum Original Spice (Wasabi flavor)



ステーキや焼肉は勿論のこと、フライ料理、スープ、炒飯、ドレッシングの調合、あらゆる料理に使用できます。

商品規格	
内容量	120g
原材料	食塩(国内製造)、西洋わさび、胡椒、コーンスターチ、ガーリック粉末、醤油、乳糖、かつお調味粉末、オニオン粉末、ナツメグ、パプリカ、でん粉、クミン、ローレル、唐辛子、抹茶粉末/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅花黄、クチナシ)、香料、酸化澱粉、(一部に小麦・乳・大豆を含む)
温度帯	常温
保存上の注意	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
賞味期限	製造日より1年
国内小売価格(税抜)	600円

主な輸出国

台湾、シンガポール

取得認証



HACCP 認証

会社概要

株式会社中村食肉

宮崎県産の黒毛和牛・黒豚と、
安全・安心へのこだわり

創業 90 年を迎える弊社では、雄大な自然を誇る宮崎県で飼育された黒毛和牛・黒豚へのこだわりと、新鮮な食肉加工・流通・販売まで一貫したシステムの中で衛生管理の徹底と安全性の確保に取り組んでいます。



株式会社中村食肉

住所：宮崎県北諸県郡三股町大字樺山 505 番地

TEL：0986-52-2929 FAX：0986-51-2901

https://www.292929.jp