

にんにく唐辛子のご案内

～食後に臭わないにんにくを使用しています。～

●食後無臭化にんにく 使用 ●自社・契約栽培 唐辛子使用

■全笑のにんにく唐辛子について

全笑の農場、契約栽培で収穫された「京新清水唐辛子」とにんにくをあわせ、旨みたっぷりの対馬産の藻塩でまとめました。くせになるにんにくと唐辛子の辛さが料理を刺激的に変えます。

さらに、今までにんにくのおいを気にして、食べられなかった方に朗報です。

全笑のにんにく唐辛子に使用しているにんにくは、食後の口臭が気にならない加工をしています。このため遠慮していた場面でも気にせずお使いいただけます。食後のにおいは気になりませんが、食べる時のにんにくはしっかり味わうことができます。

■にんにく唐辛子の原料について

唐辛子:にんにく唐辛子に使用している唐辛子は京都・丹波地域を中心に全笑の農場・契約栽培により収穫された全笑オリジナルの品種「京新清水唐辛子」を使用しています。この唐辛子は辛さの中に野菜の甘みも感じる唐辛子です。

京新清水唐辛子には他の唐辛子に比べアミノ酸が多く含まれています。このアミノ酸が甘みと旨みの正体です。

藻塩:使用している藻塩は長崎・対馬産。この藻塩はひじきとホンダワラを一緒に炊き込んだミネラル分の大変多いお塩で、水に溶かすとまるでお吸い物のダシのような複雑な旨みを感じます。

海水に一番のこだわりがあり、海流が激しくぶつかり合う、人里離れた山のたもとでのみ作ることができます。

このミネラル分豊富な藻塩が、にんにく唐辛子の旨みをより強くし、まろやかな辛みにしています。

全笑のにんにく唐辛子は化学調味料を一切使うことなく、旨みを感じることができるのはこのためです。



■にんにく唐辛子のご使用例

ラーメン、餃子などの中華はもちろん、様々な料理に薬味・調味料としてお使いいただけます。

調味料として…

・夏バテ防止!! 野菜炒め、パスタのソース、中華スープ、魚のホイル焼き など

薬味として…

・焼き肉・焼き鳥

・鍋の薬味に。味噌との相性は抜群です。

・夏に向けていつもと違う、そうめんに。

その他…

・にんにく唐辛子と鮭フレークでご飯のお供に。是非一度お試しください。

