

全笑 七味海苔のご案内

～海苔の旨みと唐辛子・山椒の辛さでくせになるごはんのお供～

●国産原料 ●保存料 不使用 ●自社栽培・契約栽培 唐辛子

■七味海苔について

ごはんのお供「海苔の佃煮」と唐辛子の辛さに山椒・柚子の風味がきいている「ねり七味」が合わさりました。

海苔の旨みのある甘辛さに、唐辛子の辛さと山椒・柚子の爽やかな香りが加わり、さらに食感のアクセントにカリカリとしたうめをプラスすることで、くせになるごはんのお供になりました。

■七味海苔の原料について

ひとつひとつ厳選した国産原料を使用しています。

海苔: 貴重な国産海苔。甘さを抑え、海苔の風味、舌ざわりを生かした、まろやかな佃煮を使用しています。

唐辛子: 辛さの中に野菜の甘みも感じる唐辛子を使用。京都・丹波地方を中心に、自社農場・契約栽培で収穫した、全笑オリジナル品種の「京新清水唐辛子」。

山椒: 爽やかな香りや辛さが命の紀州清水産の日本一のぶどう山椒。農家さんが小さな実をひとつひとつ丁寧に収穫し、品質が変わらない間に加工を行うことで、山椒本来の香りや辛さを保っています。

柚子: 空気と水がきれいな山間地で収穫された酸味と苦みを持つ紀州産柚子。

藻塩: 海水・海域にまでこだわる塩爺が作ったミネラル豊富な対馬産藻塩。

梅: さらにカリカリとした食感の梅「白加賀」を加えました。



■七味海苔のご使用例

温かいごはんやおかゆ、お茶漬け、おにぎりなどごはん以外にもお使いいただけます。

- ・トースト・ピザにも合います。
- ・山芋のたんざくなどあっさりしたもののアクセントに
- ・調味料として、厚焼き卵やチャーハンに混ぜることで、旨辛さをプラス
- ・お酒のお供に

