

Aso
Daishizen
Spice

カルデラの大地

阿蘇大自然スパイス



色々なスパイスと阿蘇産の野菜をブレンドした、オリジナルスパイスシリーズです！



コリアンダー



カルダモン



ブラックペッパー



オニオン



オールスパイス



セージ



ガーリック



タイム



オレガノ



キャラウェイ



ローレル



ごま



かつお節



海塩



島ザラメ
(さとうきび)



阿蘇産ニンジン使用

阿蘇大自然 にんじんスパイス

内容量/1本 60g

定価/1本 780円(税別)



阿蘇産シイタケ使用

阿蘇大自然 しいたけスパイス

内容量/1本 60g

定価/1本 780円(税別)



阿蘇産ヨモギ使用

阿蘇大自然 よもぎスパイス

内容量/1本 60g

定価/1本 780円(税別)



産地や農法、原材料にこだわるなら、 仕上げのスパイスにもこだわりたい！

ステーキ、ハンバーグ、焼肉、野菜炒め、パスタ、チャーハン、
スープ、そしてサラダに！ 阿蘇大自然スパイスは、
肉、魚、野菜など素材や料理を選びません。
お好みで、適用を振りかけてご使用ください。



おすすめ
しいたけ
スパイス

スープに！

玉ねぎとベーコンスープの仕上げに一振り！時間がないときは、お湯にしいたけスパイスを混ぜるだけで本格的なスパイススープのできあがり！



おすすめ
にんじん
スパイス

パスタに！

オリーブオイルと鷹の爪、ガーリックを和えて、仕上げににんじんスパイスで味をつければ、簡単にペペロンチーノのできあがり！



おすすめ
よもぎ
スパイス

炒め物に！

野菜とお肉の炒め物に。よもぎスパイスは、お肉にも野菜にも合う万能スパイスです。



おすすめ
にんじん
スパイス

バニラ
アイスクリームに！

バニラアイスクリームに、振りかけるだけで、高級感あふれる塩味のスパイスアイスのできあがりです♪



おすすめ
にんじん
スパイス

サラダに！

オリーブオイルに混ぜて、オリジナルドレッシングに。オリーブオイルとの相性抜群なのでサラダにかけても、パンに塗ってもおいしくお召し上がりいただけます。

おすすめ
よもぎ
スパイス



オリーブ
オイルに！

オリーブオイルだけでなく、ケチャップやマヨネーズと混ぜて、オリジナルソースをお作りいただけます。一味違ったお料理づくりに欠かせません。

おすすめ
にんじん
スパイス



おすすめ
しいたけ
スパイス

ケチャップに！



マヨネーズに！



おすすめ
よもぎ
スパイス

パンに！