

商品概要

品名	 香り三昧®オイル エビ	 香り三昧®オイル 鰹節	 香り三昧®オイル 香味野菜
荷姿	190g×10本	190g×10本	190g×10本
賞味期限	製造後6ヶ月	製造後6ヶ月	製造後9ヶ月
保管条件	冷蔵（10℃以下）		
PETサイズ	横55.2mm 高さ155mm		
外装サイズ	縦286mm 横117mm 高さ170mm（単箱）		
ケース重量	2.3kg／ダンボール		
JANコード	4562227410322	4562227410315	4562227410339
原材料	食用大豆油（風味原料：えび殻）	食用こめ油（風味原料：鰹節、鰹エキス）／酸化防止剤（ローズマリー抽出物）	食用大豆油（風味原料：生姜、にんにく、長ネギ）／酸化防止剤（V.E）

使用上のご注意

- ・沈殿物が発生する事がありますが、原材料に由来するものであり、味や品質に問題ありません。
- ・キャップをきちんとしめ、よく振ってからお使い下さい。
- ・開栓後は、冷蔵庫（10℃以下）に保存し、賞味期限にかかわらずお早めにご使用下さい。

商品に関するお問い合わせは下記営業所まで

- 東京営業所 〒140-0014 東京都品川区大井1丁目6-3（アゴラ大井町ビル4F）
- 静岡営業所 〒425-8570 静岡県焼津市小川新町5丁目8-13
- 名古屋営業所 〒464-0850 名古屋市千種区今池4丁目1-29（ニッセイ今池ビル4F）
- 大阪営業所 〒532-0011 大阪市淀川区西中島5丁目13-9（新大阪MTビル1号館4F）
- 九州営業所 〒812-0013 福岡市博多区博多駅東2丁目18-30（八重洲博多ビル5F）

- TEL.03-5718-7001 FAX.03-5718-7004
- TEL.054-621-0120 FAX.054-621-0114
- TEL.052-741-6301 FAX.052-741-6377
- TEL.06-6301-1281 FAX.06-6300-5543
- TEL.092-434-5335 FAX.092-434-5625



シーズニングオイルシリーズ

Seasoning Oil series



いろいろな料理の香り付けに使える調味料





香り三昧® オイル

エビ

ローストしたエビ殻感が特徴的な香りです。
赤色で見栄えのするオイルです。

ロースト感

際立つ
エビの香り

使用用途

パスタやグラタン、ラーメンや炒飯などにご使用いただくと、エビの風味が引き立ちます。
ローストしたエビの香りが特徴のシーズニングオイルです。



香り三昧® オイル

鰹節

鰹節の強いスモーク香が『和』の香りを
付与します。
様々な料理にご使用いただけます。

スモーク感

鰹節の
強い香り

使用用途

ラーメンをはじめ丼物などの調味液にご使用いただくと美味しさが引き立ちます。
鰹節由来のスモーク感の強いシーズニングオイルです。



香り三昧® オイル

香味野菜

生姜、にんにく、長ネギをバランス良く
配合したオイルです。
冷たい料理にもご使用いただけます。

調理感

香味野菜の
炒めた香り

使用用途

冷し中華、野菜炒めへの仕上げの香味付け、餃子、シュウマイの餡(具)への練り込みや、
たれ、ドレッシングにご使用いただくと、香味野菜の風味が引き立ちます。
“炒め感”を付与できるシーズニングオイルです。

