



## ポルトール Porteur

(幸せの扉を開く)

「ラ ポルト ドゥ ボヌール (La porte du bonheur)」は、「幸せをもたらすもの」。

【porte】 = ポルトは「扉」

【bonheur】 = ボヌールは「幸せ」

お客様は、この商品によって料理がいつそう美味しくなり、食べることにより幸せを感じていただきたい。そんな思いをこめて  Makuake で先行販売いたしました。

## PINK ポルトール

●●●料理が好きに！おうちごはんが激変！

美味しいものへの好奇心が生んだ「奇跡の調味料」●●●

塩工房野次馬のオリジナルブレンド

世界一高い所で採れる塩、そのヒマラヤ岩塩の「紅塩」と挽きたての香り高い福岡産ガーリックとオーガニックの黒胡椒を粗挽きにして、ほど良くブレンドしました。素材を生かすために、不要な原材料は排除しました。

ミネラルが豊富で、まろやかな甘みがあり、肉料理や魚料理との相性が抜群！

大量生産ではないから出来る製法で、「紅塩」、「黒胡椒」、「にんにく」を製造時に粉碎することで、挽き立の香りを密封しました。粗挽きのため、味付はもとより塩胡椒そのものの食感も楽しめます。

## 商品詳細



JAN コード	ボトル	4571213190421
	袋	4571213190438
希望小売価格(税込)	ボトル	¥918
	袋	¥864
希望小売価格(本体)	ボトル	¥850
	袋	¥800
商品サイズ(mm)	ボトル	W: 45 × D: 45 × H: 135
	袋	W: 90 × D: 30 × H: 145
内容量	ボトル	85g
	袋	85g
賞味期限	ボトル・袋	24 ヶ月

## 特長・セールスポイント

- 厳選材料(厳選された原材料)**と**技術、心の三者一体**で美味しいものを作るが基本理念。
- 海塩にはない「**まろやかさ**」と、粉碎を「**粗挽き**」にしたことで、ダイレクトに**旨味や食感**が伝わる。
- 原材料を絞り込むことで、**素材が持つ本来の旨味を生かす**ことが、より一層高まった塩胡椒。
- 当工房こだわりの**完全無添加商品**。

## 原材料・注意事項・その他

### 原材料

- 世界一高いヒマラヤ山脈で約3億年かけて自然結晶した岩塩(ヒマラヤピンクソルト)使用
- ベトナム産の手摘みオーガニック黒胡椒使用
- 香り高い福岡産ニンニク100%使用

## 温度帯・保存方法・その他

### 温度帯・保存方法・注意事項

- 保存方法:直射日光・高温多湿を避け常温保存。
- 最高の味・香りを引き出すため、ヒマラヤピンクソルト・黒胡椒・ニンニクを製造時に初めて粉碎し、挽き立ての香りを密封することを重視しました。
- 特に粉碎はレトロなコーヒーミル使用して食感が良くなるように粗挽きにしています。
- 粗挽きなので味付けはもとより、食感も楽しめる商品となっています。

### ターゲット・召し上がり方・使い方

- 30代～50代の男女で料理好きでこだわりを持っており一段とグレードアップさせたい方
- 年齢に関わらず、健康志向の方、添加物を避けた料理を子供に食べさせたい方
  
- アウトドアやキャンプにもこれ1本あれば肉料理や彩り野菜のグリルに
- 焼肉や天ぷら、フライなどの付け塩的に
- ポトフなどの煮込み料理に
- 和風洋風に限らず塩胡椒を食べる感覚での料理に
- サラダにもピツたり、オリーブオイルとの相性抜群