



## SMOKY ポルトール

●●●燻製の塩胡椒で、卵かけご飯がもっと好きになる！

おうちごはんだけでなく、アウトドアで燻製風味を満喫●●●

塩工房野次馬のポルトールシリーズの第2弾

対馬暖流の海水だけが原料の「一の塩」、オーガニック黒胡椒、福岡産のニンニクの3種だけを熊本産山桜で燻製した燻し塩胡椒です。原料の「一の塩」は、ミネラルバランスが理想的。

卵かけご飯は醤油だけじゃない！ アウトドアの肉料理や魚料理との相性が抜群！

からだのことを考えると、こだわり(厳選された原材料)が大切だと思い、より自然でやさしい商品となりました。だから、おうちの料理や休日のアウトドアなど毎日楽しめます。

## 商品詳細



JAN コード	ボトル	4571213190278
	袋	4571213190407
希望小売価格(税込)	ボトル	¥594
	袋	¥810
希望小売価格(本体)	ボトル	¥550
	袋	¥750
商品サイズ(mm)	ボトル	W: 38 × D: 38 × H: 95
	袋	W: 90 × D: 27 × H: 145
内容量	ボトル	25g
	袋	50g
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。
- 卵や肉魚や野菜**など、どんな食材にもマッチして**美味しさが一段とアップ**します。
- 淡白な白身魚や豚肉や鶏肉はもちろんのこと、牛肉や魚介の赤身にも。
- お刺身や、魚介と肉の炙りなども、燻製の塩胡椒でより美味しく楽しめます。
- 特に、**卵かけご飯**や**焼き牡蠣**などはおすすめです。

## 原材料・注意事項・その他

### 原材料

- 佐賀県の玄界灘の透明度の高いきれいな海水のみを「60℃の低温」でやさしく炊き上げたミネラルバランスに優れた国産海水塩を使用
- 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。
- 燻製の風味を増すため 山桜の枝先まで使った自家製チップで混ぜては燻しを繰り返し、風味抜群の「燻製の素」ができました。

### ターゲット・召し上がり方・使い方

- 20代～50代の男女で料理好きな方や、燻製やアウトドアが好きな方
- アウトドアやキャンプ料理にもこれ1本あれば肉料理や魚料理や焼き野菜などにも
- 卵かけご飯やゆで卵など、卵料理が一段と美味しくなります
  
- 肉や魚はもちろん生野菜やパスタ等、燻製できないものもこれを振りかけるだけで本物のスモーク風味を！
- 下味に使うより、食べる直前に振りかけていただくと、より燻製の風味が満喫できます

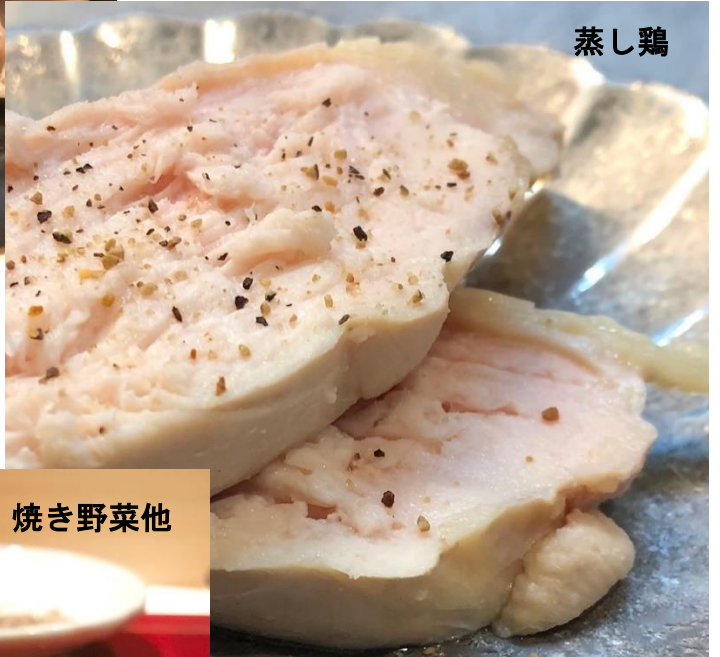
## 料理例







蒸し豚



蒸し鶏



焼き野菜他



鴨口ース焼