

しおんの山椒 調味料

和歌山の大粒ぶどう山椒を、
丁寧に手作業で加工した
しおんオリジナル商品です。



sion
自然食品の店 しおん
consec-foods.com



和歌山の天日干し大粒ぶどう山椒を、丁寧に手作業で加工しました。
しおんオリジナルの万能ジヤパニーズスパイズ。

山 椒 鹽

和歌山の大粒ぶどう山椒を飽和食塩水で
1年間じっくりねかせてから天日干し。
豊かな山椒の香りが残る天然塩です。



シンプルなおにぎりは
もちろん、お肉料理、お魚
料理、塩を使うお料理に、
山椒の豊かな香りと効能
を合わせ持つ山椒塩を
ぜひお試しください。高
貴なアクセントが加わ
ります。



神 三 味

和歌山で育った赤山椒、和歌山特産の
じやばらの果皮、自社農園の唐辛子の
三種のスパイスをブレンドしました。



七味唐辛子と同じように
お料理にお使いください。
うどん、そば、豚汁、お刺身、
焼肉、ステーキ、豆腐、
冷奴、鍋料理、うなぎ、ビザ
など様々な料理に、山椒
の風味をプラスできます。
味噌との相性も抜群です。

しおみさんしょう

ぶどう山椒を天然塩の飽和食塩水で
1年間じっくりねかせて天日干し。
香りと成分が凝縮した万能スパイス。



ミルで挽いてお料理にお使いください。山椒の香りが爽やかに芳香します。トマトソース、ピザ、焼き魚、温かいごはんなどに軽くふりかけたり、納豆に混ぜたりしてお楽しみください。



完熟

あかみさんしょう

赤実山椒

樹上で赤くなるまで熟した貴重な赤山椒。丁寧に手作業で枝と種を取りました。マイルドな香りです。



ミルで挽いてお料理にお使いください。赤山椒の香りが爽やかに芳香します。うなぎ、ピザ、焼き魚、お味噌との相性も抜群！お魚のくさみも取り除きます。椿油、米油、オリーブオイルにまぜると、山椒オイルとしても使えます。

完熟

あかこなさんしょう

赤粉山椒

樹上で赤く熟した貴重な赤山椒。丁寧に手作業で枝と種を取つて石臼で挽き、細かい粒を集めた逸品です。

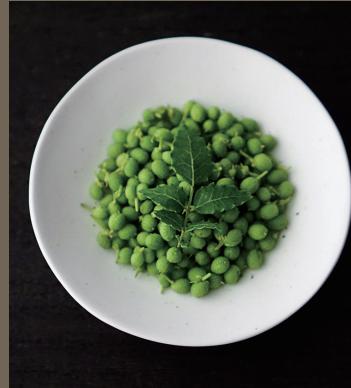


料理の隠し味として素材の味を引き立てるだけではなく、乳製品、紅茶、ココアなどのお飲み物に混せて味を際立たせたり、パン生地に練り込んだり、ケークやチーズなどと合わせても、新鮮な美味しさを生み出します。

本来、自然であるべき食べ物が、
だんだん少なくなってきてているのではないか?
アレルギーや喘息も、身体が拒否反応を
起こしているのではないだろうか?



むかしから食べてきた日本の伝統的な食事、
無農薬、無添加で健康的な自然食品。
そんな、子どもたちが、孫たちが、お年寄りが
安心して食べられる食事を残していきたい。



和歌山の大粒ぶどう山椒

そんなおもいから、「手づくりで美味しい」
「体に優しい」食品を探求しつづける西岡充子。
たま駅長で有名な、和歌山電鐵貴志川線
貴志駅前のお店から始まった、
「しおん」が西岡充子の味をお届けします。

株式会社 しおん

〒640-0413
和歌山県紀の川市貴志川町 神戸802
(和歌山電鐵貴志川線 貴志駅前)
自然食品の店 しおん (caféしおん)
TEL:0736-64-2315

代表取締役 社長 / 料理研究家
西岡 充子
Nishioka Mitsuko