

東京

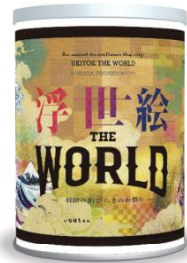
守半 老舗伝承
こだわり塩のり(4切50枚入)



『赤穂の天塩をパリりとまぶした病みつき必至の極上焼きのり』
海苔は明石海峡を中心とした潮流の速い漁場で育まれた「瀬戸内海産」を使用し、潮流と寒冬の季節風にもまれ、色が黒く、艶が良い海苔を守半品質の眼鏡にかなうよう【目利き】【味利き】で選定しました。守半品質の海苔に「塩とにがりのパイオニア」である【赤穂の天塩】をまぶすことで、極上の塩海苔【老舗伝承こだわり塩のり】を完成させました。オーソドックスに白米と合してもよし。酒のあてとしてもよし。トマトをくるんでオリーブオイルを振りかけマリアージュを楽しむもよし。と贅沢に味わえる逸品となっています。

海苔本来の風味を生かしながらパリッとした歯切れとふわっとした口どけが両立されているこだわりの海苔に、赤穂の天塩をままとせた絶妙な塩味の商品です。
パッケージを貴社のオリジナルラベル缶にする事も可能です。(最低ロット有)
【塩のり】【焼きのり】【青飛びのり】【味のり】の4種類の味がございます。

企業コラボ例)



● こだわり塩のり (4切×50枚入)
賞味期限 365日

価格等詳しくはこちらから
Office Norce Co.,Ltd.