

わざわざ炭をおこす必要はありません。
ふりかけて焼くだけ

宮崎のソウルフード
『鶏炭火焼』“風”の
味わいを再現できる
魔法のスパイス!



ほほ炭火焼 スパイス



『鶏の炭火焼』とは
鶏肉を豪快な炭で一気に焼き上げる宮崎を代表する一品。熱せられた鶏肉の脂が火に滴り落ちて広がる香ばしい煙が、独特の風味を生み出す。真っ黒な見た目が特徴。

基本の使い方



1 鶏もも肉150gにサラダ油小さじ1と本品小さじ2(約4g)を揉み込みます。



2 熱したフライパンで中心に火が通るまで焼いたら完成!

宮崎名物『鶏の炭火焼』“風”の味わいをご家庭で気軽に楽しめる調味料。鶏肉に振りかけてフライパンで焼くだけ。独自のスパイシーな香辛料で本場の美味しさをご堪能ください。

※色目や味が薄い場合は、仕上げ時にお好みでスパイスを振りかけてください。

これが「ほぼ炭火焼スパイス」だ！

宮崎名物『鶏の炭火焼』“風”の味わいを
ご家庭で気軽に楽しめる調味料。
鶏肉に振りかけてフライパンで焼くだけ。
独自のスパイシーな香辛料で
本場の美味しさをご堪能ください。



地元宮崎人も納得の味わい！



この味が家庭で、しかも簡単に
味わえるなんてこんなうれ
しいことはありません！お財布
にもやさしい最高です！

マンション住まいなので炭をお
こすことができないんですけど、
このスパイスがあればいつでも
炭火焼“風”を食べられます♪



炭火焼だけじゃない！



さまざまな料理の アクセントに！

急なお酒の席にもパパッと「気の利いたおつまみ」を。
焼き鳥、アヒージョ、海鮮焼など、今までとは一味違っ
たスパイシーな味に仕上がります。野菜炒めや炒飯の
隠し味など日々の食卓にもおすすめです。



● 砂肝のアヒージョ ●

下味に『ほぼ炭火焼スパイス』
を使うことでうま味アップ！



● ゆで卵のポテトサラダ ●

『ほぼ炭火焼スパイス』のピ
リリとした辛さで大人の味に♪



● カルボナーラ ●

『ほぼ炭火焼スパイス』のうま
味と辛みがクセになる一皿！



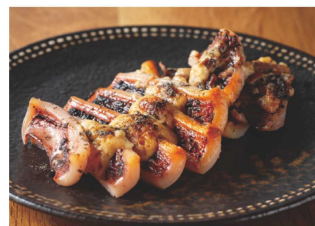
● 韓国風おにぎり ●

韓国のりやごま油と『ほぼ炭火
焼スパイス』の相性がバツグ
ン！



● タルタルソース ●

隠し味に加えればうま味が
アップしてさらに食欲をそそり
ます！



● イカのマヨオイル焼き ●

『ほぼ炭火焼スパイス』は魚介
類の下味付けにもってこい！

■ほぼ炭火焼スパイス

内容量	50g	参考上代価格(税抜)	(税抜)500円	JANコード	4560128760133
原材料名	食塩(国内製造)、米粉、ガーリック、でん粉、赤唐辛子、砂糖、黒コショウ、 昆布粉末/調味料(アミノ酸等)、炭末色素(竹炭)				
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存		賞味期限	365日	
製造者	ミツイシ株式会社 〒883-0022宮崎県日向市平岩8491番地 TEL:0982-54-2627				



ほぼ炭火焼スパイスの
使い方はこちらから



ほぼ炭火焼スパイスの
プロモーション動画はこちらから



お問い合わせやサンプル送付のご希望は、「ミツイシ株式会社 食品事業部」までご連絡ください。
〒883-0022 宮崎県日向市平岩8491番地 TEL.0982-54-2627 FAX.0982-54-8933
E-MAIL cs.food@mitsuishi.co.jp WEB <https://mitsuishi.co.jp/>

