アイン食品株式会社

すでにポピュラーな存在になった「塩たれ」
実はこの商品が火付け役であることはご存じでしょうか？

元祖 塩たれ

当社の「塩たれ」は伯方の塩・にんにく、ごま油をベースに
独自の調味料をブレンドし、とても風味が豊かです！
油分が分離しているため、にんにくのフレッシュ感がそのまま！



うまみたっぷり！
さまざまなお料理に！

元祖 塩たれ

豊かな風味とうま味

フレッシュなにんにくの風味をごま油でとじ込めました。当社の「塩たれ」は
伯方の塩・にんにく・ごま油をベースに、独自の配合でうま味たっぷりに仕上げています。

広い汎用性

肉料理はもちろん、野菜炒めやその他料理の下味など様々なお料理にお使いいただけます。

素材の色を活かす

にんにくとごま油、白醤油風調味料を使用することで、素材の色をひき立てる色と艶が生まれました。


焼肉


塩豚丼


鉄板焼き


塩炒め


チャーハン


塩麻婆


やみつききゅうり


塩ちゃんこ

<ご使用方法>そのまま原液で、又は水でお好みの味に薄めてご使用ください。

※よく振ってご使用ください。

名　称	焼肉のたれ
賞味期限	製造日より90日
保存方法	常温（直射日光を避け、25℃以下で保存してください）
使用上の注意	よく振ってご使用ください。 開栓後は冷蔵（10℃以下）にて保存しお早めにご使用ください。

ain®
アイン食品株式会社

本社・工場
〒594-1144
大阪府和泉市テクノステージ
1丁目1番1号
TEL：0725-54-3355
FAX：0725-53-0468

近畿営業部
〒559-0024
大阪市住之江区新北島1丁目2番1号
オスカードリーム4階
TEL：06-4702-1717
FAX：06-4702-1707

東日本営業部
〒162-0846
東京都新宿区市ヶ谷左内町21番地
市谷左内坂ビル2階
TEL：03-5228-7002
FAX：03-5228-5600

西日本営業部
〒812-0054
福岡市東区馬出
5丁目17番27号
TEL：092-645-2833
FAX：092-645-2822

ホームページ　http://www.ainfood.com/