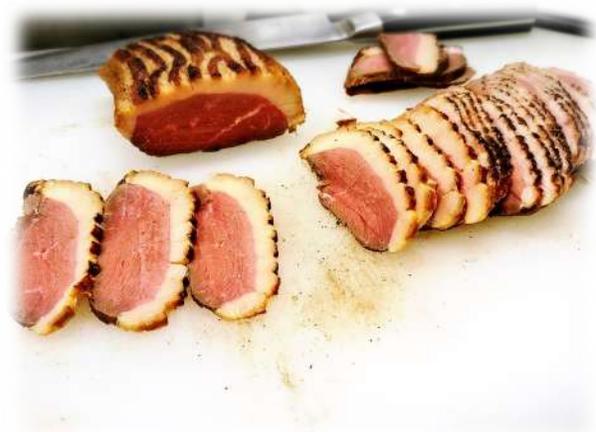


【食べ方ガイド】 香草塩の使い方



香草塩

その1

- ・ お好みの肉（鶏肉・豚肉・鴨など）
 - ・ お好みの魚（鯛・サーモン・川魚など）
- に香草塩をまぶし、半日以上置く
- * 塩の量はお好みでOK

その2 オーブンやフライパンで焼く

その3 器に盛り付けてお召し上がりください



- ・ 冷凍で保存する場合は到着時の状態で保存してください。解凍は常温または冷蔵庫にて解凍してください。
- ・ 賞味期限は到着時より、冷蔵で3日・冷凍で2週間。保存料などは一切入っておりませんのでお早めどうぞ。