

ひょうご組合員からアウトドアなどで大人気の（株）宮島醤油が製造している「黒瀬のスパイス」※の開発要望を頂き、（株）宮島醤油と共にひょうご商品開発委員会で開発をスタート。

「黒瀬のスパイス」を参考に調味料（アミノ酸）不使用の安心して使えるグリーンコープオリジナルのミックススパイスが誕生しました。

※黒瀬のスパイスは、昭和25年創業の福岡県北九州市の鶏肉専門店「かしわ屋くろせ」販売のオリジナルスパイスです。



ホタテの
カルパッチョ



ビーフ
ステーキ

原材料名

食塩（国内製造）、胡椒、粉末しょうゆ、ガーリック粉末、レッドベルペッパー、でん粉、唐辛子、コリアンダー、オレガノ、バジル、パセリ、オニオン粉末、（一部に小麦・大豆を含む）



サーモン
ステーキ



フライド
ポテト

海水塩なぎさの塩味、にんにくの風味、香辛料などバランスよく配合。粉末しょうゆもブレンドしており、肉料理・魚料理・炒め物・ポテトサラダ・スープなど、和洋中問わず幅広い料理にご使用いただけます。
下味や、仕上げの一振りで食材の味を際立たせる万能スパイスです。