



やじうまの  
**野次馬**  
塩胡椒

お気軽にお問い合わせください



**0940-52-4450**

不在時は ☎ **090-9576-6460** までご連絡ください。  
[業務用、代理店、小売店等についてのご相談もお気軽にお電話下さい]



野次馬  
ハーブ塩  
べっぴん塩



原材料

藻塩（九州産）、パクチー葉（フランス）、パクチー種（モロッコ）、バジル葉（アメリカ）

袋入り

内容量：50 g

**864円(税込)**

『べっぴん塩』は、九州産藻塩とパクチーをブレンドした新しい塩。

"美味しく食べてカラダの中からべっぴんに……"そんな願いを込めて、塩とハーブのスペシャリストがつくりました。

パクチーがふんわりと香り立ち、藻塩との絶妙なバランスでお料理を引き立てます。

アレンジ次第ですますます広がる美味しさをみなさまの食卓でー。

九州産藻塩・パクチーの葉・パクチーの種・バジルをブレンドしたハーブソルト。

デトックス効果、美容効果があるといわれるパクチーを

藻塩とハーブとの絶妙なバランスでブレンドし、様々な料理と相性よく仕上げました。



しお こ こうじ  
**まろやか塩っ胡・麴®** 塩麴入り塩こしょう

美味塩っ胡に塩麴を加えました。酵素は生きていますので肉を軟らかくする等の効果が期待できます。（この場合、混ぜた後時間を置いて下さい。）味がまろやかになりましたので肉、魚料理等の他色々な利用方法をお試しください。

卓上用ボトル入り  
内容量：25 g

**378円(税込)**



袋入り  
内容量：120 g

**497円(税込)**

原材料

天日塩、胡椒、米麴（国産）、ガーリック  
／調味料（アミノ酸等）、トレハロース

塩工房 野次馬

検索

@shiohou

野次馬商品に使用しているガーリックは、全て福岡県の契約農園で栽培されたものと国産のガーリックを使用しています。天日塩、胡椒は、国内で色識別等により洗浄されたものを使用しています。美味塩っ胡、結びっ娘（2016年9月末で販売終了）は、TBS系列テレビ『はなまるマーケット（おめざ）』やその他度々テレビで紹介されています。吉本興業のほっしやん。さんからも絶賛いただいています。

商号、商品名は全て野次馬の登録商標または商標です。美味塩っ胡、美香燻っ胡は福岡県福津市ブランド「福津の極み」に認定されています。

塩工房 野次馬 代表 黒田三郎 福岡県福津市宮司ヶ丘14-6

TEL:0940-52-4450 FAX:0940-39-3090 URL:http://yaji.boo.jp/ E-mail:yaji@xv.boo.jp