

レモングラスソルト 提案書



オンガネジャパン株式会社

〒752-0927 山口県下関市長府港町10-63

TEL. 083-246-3005 FAX. 083-246-3006

<http://www.ongane.co.jp/>

目次

- 1.レモンガラスソルトとは
- 2.石原農園のレモンガラス
- 3.原材料へのこだわり
- 4.活用方法
- 5.陳列例、販促物

1.レモングラスソルトとは



●ハーブの一種「**レモングラス**」

レモンのようなフレッシュな爽やかさに甘さも加わった、力強い香りが特徴。料理の香り付けやハーブティとしても人気の薬草で、エスニック料理に多く使われています。また、レモングラスは用途が幅広く、その分効果も多いことから「**万能ハーブ**」とも言われています。

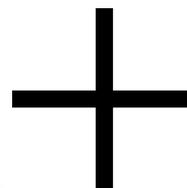
●レモングラスソルトはレモングラスと塩で作る、

リフレッシュ効果

抗菌作用

消化促進

むくみ解消など..



沖縄県産塩

料理が**美味しくなる万能塩**です。

2.石原農園のレモングラス



 いしはら農園について

- 自社生産、自社加工
- 農薬、除草剤**不使用**
- 丁寧、こまめな畑管理
- 収穫から選別作業・洗浄・スライス・乾燥・真空パック保存までを、必ず**24時間以内**に行っています。



大半のシェアが外国産ですが、いしはら農園は
熊本県で愛情をこめて育てています。

3.原材料へのこだわり

熊本県産レモングラスと沖縄県産の塩
のみを日本国内で作っています。



- ・無農薬、
無化学肥料栽培
- ・安心の国産



- ・より洗練された心地よく
優しい味わい

- ・沖縄の海水100%
- ・カルシウム豊富
- ・色々な料理に相性
バッチリ！



- ・塩辛さだけではなく、
甘味のあるまろやか
でソフトな味

4.活用方法

魚や肉のソテーに添えたり、炒め料理によく合います。
野菜の浅漬けの塩に使うなどアレンジもしやすい♪



お肉料理



グリル野菜



魚料理



香味焼き



かき揚げ

5.陳列例、販促物 賞味期限:3年 入数:20

精肉コーナー



鮮魚コーナー



青果コーナー



A5POP



名刺サイズPOP

