

ガーリック不使用なのに“やみつき”な「うま味」

肉、魚、パスタから野菜まで「これ一本」で味付けが決まる

シェフ考案の万能調味料「エヌ・シーズニング」11月18日新発売

飲食店運営等を行う株式会社N Kアース(本社:北海道帯広市、代表取締役:木田直樹)は、2020年11月18日(水)より万能調味料「N SEASONING (エヌ・シーズニング)」をウェブサイト (<https://nseasoning.com/>) にて販売開始します。



カルボナーラにかけるだけでも



ポテトサラダにまぜても



鶏肉にふりかけて焼いても

■ガーリック（にんにく）パウダーを使用していない毎日使える万能調味料

今回販売を開始する「エヌ・シーズニング」は、肉、魚、パスタ、野菜など、幅広い料理に使える万能調味料です。当社が運営する飲食店舗のシェフが商品開発を行い、構想2年で今回の味にたどり着きました。

材料にガーリックパウダーが入っていないため、“におい”も気にせず使用でき、素材の味を生かした仕上がりになります。また、控えめな塩分にコショウのアクセント、チキンと野菜のエキスが味わいを深めます。スパイスも個性が強すぎないため、隠し味として活躍する調味料です。

今後は「わさび入り」「ハーブ入り」などシリーズ展開も予定しています。



※写真の商品パッケージは実物と異なります

◆商品概要

品名： 香味調味料
商品名： N SEASONING (エヌ・シーズニング)
内容量： 1 本 150 g
価格： 880 円 (税込、送料別)
販売場所：ウェブサイト <https://nseasoning.com/>
原材料名：食塩（国内製造）、デキストリン、黒こしょう、ごま、チキンエキスパウダー、鶏脂、オニオンエキスパウダー、丸鶏パウダー、キャベツエキスパウダー、こしょう、人参エキスパウダー、発酵酵母エキスパウダー／調味料（アミノ酸等）、p h 調整剤、（一部にごま・鶏肉を含む）※にんにくパウダー不使用
添加物： 調味料(アミノ酸等)、PH 調整剤
アレルギー物質： 鶏肉
主な原料の原産地：チキンエキス（フランス、日本）
販売元： 株式会社 NK アース（北海道帯広市東 3 条南 8 丁目 1 - 1）
加工所： 社会福祉法人函館一条 ワークス一条 北海道函館市大川町 4 番 26 号



<詰め替え用>

商品名： N SEASONING 1 パウチ (エヌ・シーズニング ワンパウチ)
内容量： 1 袋 150 g
価格： 780 円 (税込、送料別)

商品名： N SEASONING 3 パウチ (エヌ・シーズニング スリーパウチ)
内容量： 1 袋 150 g × 3 袋
価格： 2,500 円 (税込、送料込)

商品名： N SEASONING 5 パウチ (エヌ・シーズニング ファイブパウチ)
内容量： 1 袋 150 g × 5 袋
価格： 3,900 円 (税込、送料込)



<セット>

商品名： N SEASONING パウチ 1 つセット
内容量： ボトル 1 本 150g + パウチ 1 袋 150 g
価格： 1,500 円 (税込、送料別)



◆株式会社NKアース会社概要

社名 : 株式会社NKアース
代表 : 代表取締役 木田 直樹
設立 : 平成 18 年 1 月 31 日
所在地 : 北海道帯広市東 3 条南 8 丁目 1 - 1
事業内容 : 飲食店運営
グループ会社 : 株式会社NKインターナショナル (<https://nkinter.co.jp/>)
株式会社エイブルコンピュータ技研
株式会社NKユナイテッド
従業員数 : 143 名(令和元年 5 月期)※グループ全体

【お問い合わせ先】

株式会社NKアース 広報事務局

担当 : 柴山 (携帯 070-1389-0172)

E-mail : pr@netamoto.co.jp TEL 03-5411-0066 FAX 03-3401-7788