

Press Release  
報道関係者各位

2020年11月18日  
株式会社NKアース

## 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NK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）、pH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N Kアース会社概要**

社名 : 株式会社N K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N K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N Kアース 広報事務局

担当 : 柴山 (携帯 070-1389-0172)

E-mail : [pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp) TEL 03-5411-0066 FAX 03-3401-7788