

仕上げ用



バジルソース

Basil Sauce



オリーブとバジルの香り豊かなソースです。

バジルペーストとオリーブオイルをベースに、
ニンニク、胡椒でアクセントを出しました。

とても特徴のあるソースで、女性に好まれるソースです。

国味
宝彩

パスタ
ムニエル
etc.



業務用パック
各種取り揃えて
おります。



1,200g



500g



200g

原材料

マルトデキストリン、発酵調味料、植物油（大豆、なたね）、バジルペースト（バジル、なたね油、食塩）、ニンニク、オリーブオイル、しょうゆ、食塩、香辛料、ガラスープ、酒精、増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、グリシン、（原材料の一部に小麦、鶏肉、豚肉を含む）

Basil Sauce

enjoy
cooking
by basil

仕込み用

バジル・塩
オリーブ
パプリカを
ブレンド

バジルソース

オリーブとバジルで香り最高！鶏肉に相性抜群！

チキンブイヨンとバジルの風味を利かせたソースで、
ディル、タイム、ニンニクで味にアクセントをつけた絶品のバジルソースです。



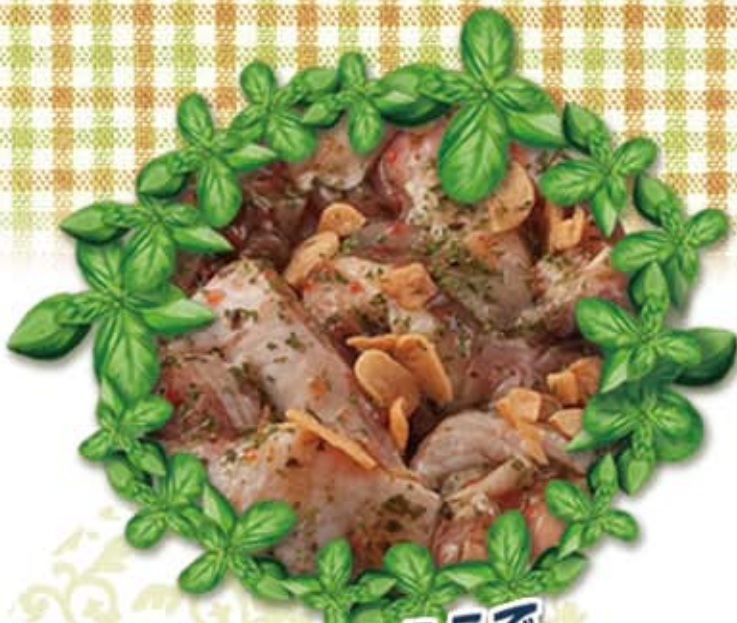
業務用パック
各種取り揃えて
おります。



200g

500g

1,200g



調理前の下ごしらえで
バツグンの美味しさに！



国味
寶彩

原材料

マルトデキストリン、しょうゆ、バジルペースト（バジル、なたね油、食塩）、発酵調味料、ニンニク、食塩、オリーブオイル、チキンエキス、バジル、チキンブイヨン、パセリ、コショウ、酵母エキス、レッドペッパー、ディル、タイム、パプリカ、酒精、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉）、グリシン、トレハロース、（原材料の一部に小麦、乳成分を含む）

Basil Sauce