

# 98%の方がリピートする 群馬県産 無添加・無農薬のハーブ塩



## 「ムゲンソルト」

### どこよりもお安く組合員限定価格でご提供！

赤城山の西麓にある農園で、ハーブの栽培から乾燥を行い、モンゴル国秘境で採れた岩塩と共にブレンドした香り高き「ムゲンソルト」添加物を使用しない、自然でエネルギーな旨味は、肉料理はもちろん、魚料理、炒め物、サラダやスープなど幅広い用途でご利用いただけます。オリーブオイルとの相性も抜群で、その可能性はまさに無限大。皆様の食卓で、奇跡の味変をお楽しみください。

#### 商品番号①

【瓶入りムゲンソルト】

通常価格 864円  
ところ  
組合員限定価格

税込 **720円**

瓶入り 内容量 50g



#### 商品番号②

【パック入り  
ムゲンソルト】

通常価格 864  
円ところ  
組合員限定価格

税込 **720円**

お得なパック入り 内容量 60g



品名：ムゲンソルト  
名称：ハーブ&スパイス  
ミックス調味料 原材料  
名：岩塩（モンゴル国産）、  
オニオン、ガーリック、バ  
ジル、オレガノ、パクチ  
ー、パセリ、タイム  
賞味期限：製造より12か月  
保存方法：直射日光、高温多湿  
を避けてください

## 【スパイスカレー好き必見】

ハーブ農家ならではのオリジナルスパイスカレーパウダー！



内容量 25g x 2パック

#### 商品番号③

【アカギマサラ】

2袋パックセット

通常価格 1000円ところ  
組合員限定価格

税込 **900円**

#### <簡単レシピ>

玉ねぎ3個、鶏肉300g、  
水400ml、トマトピュー  
レ200ml、本品1袋、  
油・玉ねぎをみじん切りに  
し、あめ色になるまで炒める  
・鶏肉と本品を入れ炒める  
・トマトピューレを加え煮る  
・水を加えひと煮立ちした  
ら、弱火で煮詰め完成

#### (原材料)

コリアンダー（群馬県産）、菊芋、  
岩塩、ニンニク、ターメリック、ク  
ミン、レモングラス、ローズマリー  
賞味期限：製造より12か月

8種のスパイスをブレンドした、「赤城山の香り」を楽しめる「アカギマサラ」森の香オリジナル商品。原料の多くは森の香自社農場で、無農薬栽培を行っているハーブから作られています。商品③「アカギマサラ」は辛くないので小さいお子様でもOK。





## オリジナルブレンド 「森の香るハーブティ」

「森の香るハーブティ」は森の香オリジナルブレンドのハーブティです。ハーブコーディネーターでもある「ボウズのハーブ屋」こと農場主が、一つ一つ丁寧にブレンドした、農場直送のお味は、あと味スツキリでクセになる飲み心地です。

- 栽培 ▶ 自社農場で農薬や化学肥料に頼らず栽培
- 乾燥 ▶ 収穫、洗浄後、すぐに低温乾燥
- 調合 ▶ ボウズのハーブ屋が一つ一つ手作りでブレンド

## 様々なシーンにおすすめの贈り物 およばれた時のプチギフトに！



商品番号④

### 【ギフトBOX 6種のハーブティ詰合せ】

自然栽培のハーブ農園で育てた、季節のブレンドハーブティ 6種類を詰め合わせ

(原材料)

・レモンバーム・オレガノ・赤紫蘇・セージ・カモミール・ペパーミントなど 季節により旬の香りをお届けます。

(原産地)

・群馬県渋川市

(内容量)

・1.5g/包x1包入りx6種類

(飲み方)

・1包で急須やティポットで2~3度楽しめます。熱湯を注ぎ3~5分、お好みの濃さでお楽しみください。



販売価格 税込1,000円

(生産者)株式会社 森の香 <http://morinoka.com/>  
〒379-1104 渋川市赤城町敷島701

