



# ジーエスフード チューブスパイスシリーズ



おろししょうが    おろしにんにく    おろし生わさび    ねりわさび    ねりからし    ブラウンマスタード（粒入り）    フレンチタイプマスタード

厳選した各種原料と長年培ってきた生産技術の組み合わせにより  
味・香りを新鮮な状態のまま  
手軽で便利なハンディチューブ容器にパックしました。

**おろししょうが**  
おろし生姜を使いやすいチューブ容器に詰めました。冷奴や刺身、炒め物、揚げ物の風味付けにお使いいただけますと、料理の味を引き立てます。

**おろしにんにく**  
おろしにんにくを使いやすいチューブ容器に詰めました。餃子やラーメン、焼肉の薬味としてお使いいただけますと、料理の味を引き立てます。

**おろし生わさび**  
本わさびに西洋わさびをバランスよくブレンドした、わさび特有のツンとした刺激的な辛味と風味が特徴です。刺身、寿司、ざるそばなど和風の料理の薬味に最適です。（冷蔵品）

**ねりわさび**  
わさび特有の辛味と風味をお楽しみいただけるねりわさびです。刺身、寿司、ざるそばなど和風の料理の薬味に最適です。

**ねりからし**  
和・洋・中の料理に幅広く使えるねりからしです。練るなどの仕込みが必要ない完成品。おでんやサンドイッチなどにお使いください。

**ブラウンマスタード（粒入り）**  
プチプチとした食感が楽しめる風味豊かな粒入りのブラウンマスタードです。ソーセージ、ステーキ、魚介類、ソースなど幅広くお使いいただけます。

**フレンチタイプマスタード**  
辛味を抑えめにし、酸味と甘味が特徴のフレンチタイプのマスタードです。サンドイッチやホットドッグ、ハンバーガーなどにお使いください。

**規格**  
容量：330g  
入数：12入り  
※おろし生わさびのみ冷蔵品

販売店

## 株式会社 ジーエスフード

本社・工場 / 〒578-0977 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号 TEL.06(6744)1551 (代表) FAX.06(6746)1175  
和歌山工場 / 〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月1758-11 TEL.0736(66)2551 FAX.0736(66)2695

札幌、東京、名古屋、大阪、和歌山、福岡