

先月、30周年記念公演のため、来道したエリザベスさんよりいただいた、シーズニングソルトを使い、鶏肉ソテーを昼食に提供しました



- アメリカ南部の料理(ガンボ・ジャンバラヤなど)に使われることが多く、いただいたものは、ガーリック・パプリカ・唐辛子・ディルなどのスパイスやココアがブレンドされた塩で、アレルギー抑制機能・抗酸化作用・高血圧の抑制・美肌・美白効果・体内燃焼効果などなど身体に有効な機能が詰まっています。大きなスーパーや輸入食材を扱う店にて売っている場合もありますが、スパイスがそろわないのであれば、手作りも可能です。

