

3種の万能だれ

ばん-のう【万能】とは、すべてに効力があること。

まさに、そう言っても過言ではないほどの商品が誕生しました。

七ヶ浜産高級海苔を使用し、季節や気候によって使用する食材を吟味しながら調合し、丁寧に1つ1つ手作りしています。

「だれ」「マヨ」「ドレ」が、それぞれの役目だけではなく
「かける」「あえる」「つける」など様々なシーンで、
簡単にいつもの食事が『自分至上最高の一品』に生まれ変わるのです。



浜ののりマヨ

Shichigahama
Seaweed Mayonnaise

七ヶ浜産高級海苔 100% 使用
内容量 130ml



浜ののりだれ

Shichigahama
Seaweed Sauce

七ヶ浜産高級海苔 100% 使用
内容量 130ml



浜ののりドレ

Shichigahama
Seaweed Dressing

七ヶ浜産高級海苔 100% 使用
内容量 130ml

かけても良し、あえても良し、つけても良し。



あえる

浜ののりだれ

Shichigahama Seaweed Sauce



うどん (冷 or 温)

冷凍うどんを茹で、めんつゆ少々、のりだれをスプーン
2杯程度を麺とあえます。好きな具材をトッピングして完成!



Udon (for Hot and Cold)

Drain boiled Udon. Dress 2 teaspoons of Shichigahama Seaweed
Sauce and little soy sauce with Udon. You can also add any kinds of
toppings as you like.
Please enjoy the flavor of Seaweed.

ピラフ

コーンやウィンナー、エビなどお好みの材料と一緒に炊飯器
でのりだれ、コンソメ、塩こしょうを適量入れて炊いて完成!



Fried rice

Put 3 tablespoons of Shichigahama Seaweed Sauce, canned
corn, Sausage, Shurimp, stock cube, salt and pepper in the
rice cooker and cook 300g of rice with water.

Shichigahama Seaweed Dressing



カルパッチョ

好きなお野菜や魚介(ホタテや、白身魚、サーモン、タコ
の刺身)にのりドレをかけて完成!



Carpaccio

Add Shichigahama Seaweed Dressing on seafoods(Salmon,
Octopus, Scallop or anything you like) and vegetables.
Add Dressing just before serve then enjoy the flavor.

しらすとおろしのさっぱり丼

ご飯の上に海苔、大根おろし、しらす、卵黄、大葉を乗せて、
のりドレをお好みの量をかけて完成!



Shirasu with grained raddish bowl

Put Shirasu(baby sardines), seaweed, grained raddish, egg
yolk and perilla then add Shichigahama Seaweed Dressing.

つける

浜ののりマヨ

Shichigahama Seaweed Mayonnaise



魚のフライ

鮭、タラ、ヒラメなどのお魚のフライにタルタルソースや
ソースの代わりにつければ完成!



Deep Fried Fish

Dip deep fried fish(Salmon, Codfish etc)
with Shichigahama Seaweed Mayonnaise.

チーズピザトースト

好きなパンにのりマヨ、又はのりだれを塗り、チーズを
乗せてトースターで焼いて完成!



Toast Bread

Spread Shichigahama Seaweed Mayonnaise and cheese
and toast bread. You'll feel rich flavor of seaweed.

☑ 保存方法と使用方法について

のりの旨みと油が分離します。スプーンでよくかき混ぜてからご使用ください。
浜ののりだれ、のりドレは直射日光を避け、常温保存、浜ののりマヨは開封後、冷蔵庫
にて保存ください。賞味期限は6ヶ月となっております。
開封後は海苔の風味が落ちやすいので、お早めにお召し上がりください。

Notice

- ※ Stir well before use.
- ※ Seaweed Sauce/Dressing :
Avoid direct sunlight and store at room temperature.
- ※ Seaweed Mayonnaise : Keep in refrigerator after open the bottle.

〒985-0811 宮城県宮城郡七ヶ浜町菖蒲田浜長砂 20-8
20-8, NAGASUNA, SHOBUAHAMA, SHICHIGAHAMA, MIYAGI, JAPAN

022-355-9119 7beach.town@gmail.com

http://www.seasaw.me

LUNCH 月~日曜日 11:00~16:00 [LAST 15:30]
定休日 木曜日



Cafe restaurant
「SEASAW」
From JAPAN.



広東語 ↓

