



- NEW PRODUCT - 新商品 -

Soy Sauce Flavor Pearls for Sushi

寿司用醤油フレーバー・パール

The innovative way to flavor sushi and sashimi

Created in France, Flavor Pearls allow the sushi chefs to participate in the Molecular Cuisine revolution. Made from natural alginate material and high quality soy sauce, Flavor Pearls burst in the mouth releasing their flavor, appealing to all 5 senses.

寿司と刺身の新時代味付け

このフランスで考えられたフレーバー・パールのおかげで、寿司職人もモレキュラー・キュイジーヌ（分子料理法）の革命に参加できます。天然 アルギン酸塩と上質の原材料で作られたフレーバー・パールは、口の中で弾けて、香りや風味を放ち、五感を魅了します。



Storage – Shelf-life:
At room temperature.

Once opened will keep for one week in the fridge.

Packaging:

1.75oz jars (24 jars/case)

Each jar contains over 400 pearls (20-40 servings)

保存方法・品質保持期限:
常温。開封後約1週間必冷蔵。

梱包:

50グラム (1.75oz) 入りビン、1 ケースは24ビン入り。

1瓶あたり約400個 (20~40ポーション)



For order or information contact:

(203) 485-9545 order@finesaler.com