



ココ・ティザーヌ
Coco tisane

Medical Herb and Aromathérapie

Coco tisane

ココ・ティザーヌ

不费事时间,可以直接食用“凤尾鱼”(鯷鱼)

配在加热蔬菜上,即可变成“鯷鱼热沾酱”,快捷方便

配在烤牛排上,即可变成“香草盐”,特别方便



“凤尾鱼”(鯷鱼)

- 去除过二分之一盐分的健康食材,经过6个月的熟成发酵制成。
- 直接食用也非常美味的鯷鱼,最适合搭配红酒。丰富您的餐桌。
- 香草不仅有辣味,并且带有浓厚的香味与醇厚的鲜味。



鯷鱼热沾酱

- 使用材料是鯷鱼和大蒜,您的餐桌上必备缺少的地道意大利沾酱。
- 在煮好的马铃薯里浇上鯷鱼热沾酱精,即可完成豪华的意大利。
- 在自己家餐桌上也能做意大利的家庭料理,仅需1000日元便可。



香草盐

- 使用香草不仅减去二分之一的盐分,送给关爱家人的妈妈的好礼物。
- 美味与健康的秘密来自于香草与盐的调和比例,香草盐是我公司独自开发的科研成果。
- 仅放进热水里,即可完成一碗原汁原味的香草汤。最适合繁忙的早晨。

ココ・ティザーヌ

【住址】 Central Haim No.1 #143
5-1-1, Tachibana, Matsuyama-shi,
Ehime, 790-0966, Japan

【电话】 +81-89-927-0399

【联系人】 藤田 まゆみ (Mayumi Fujita)

【邮件】 herbtea0203mayumi@gmail.com

请通过电话或者电子邮件与我们联系

向大家提供使用
自家栽培香草的产品



<http://coco-tisane.jp>