



ココ・ティザーヌ
Coco tisane

Medical Herb and Aromathérapie

Coco tisane

ココ・ティザーヌ

手間をかけずにそのまま食べられる「アンチョビ」

温野菜サラダにさっとかけるだけ「バーニャカウダソース」

ビーフステーキにかけて焼くだけ、手軽な「ハーブソルト」



アンチョビ

- 塩分は2分の1に抑えた「ヘルシー食材」、6か月の手間をかけた「熟成醗酵」
- そのまま食べても美味しい「アンチョビ」、ワインに最適/食卓をリッチに演出
- 辛さだけではないハーブの豊かな「香り」とまろやかな「旨み」



バーニャカウダソース

- 「アンチョビ」と「にんにく」が材料、本格イタリアンソースが食卓へ
- 茹でた「じゃがいも」にかけるだけ、その場で豪華なイタリアン料理が完成
- イタリアの家庭料理をご自宅で、たった1,000円で本格イタリアンが食卓へ



ハーブソルト

- ハーブで減塩、塩分量は2分の1でOK、家族の健康を気遣うお母さんへ
- おいしさとヘルシーの秘密はハーブとソルトの配合比率、弊社独自のノウハウ
- お湯に入れるだけで「オリジナルハーブスープ」が完成 面倒な朝に最適!

ココ・ティザーヌ

【住所】〒790-0966
愛媛県松山市立花5丁目1-1
セントラルハイム壱番館143号室

【電話】089-927-0399

【担当】藤田 まゆみ (Fujita Mayumi)

【メール】herbtea0203mayumi@gmail.com

まずは電話またはメールにてお問い合わせ下さい。

自家栽培のハーブを
使った商品を
皆様にお届けします。



<http://coco-tisane.jp>