



ココ・ティザーヌ
Coco tisane

Medical Herb and Aromathérapie

Coco tisane

ココ・ティザーヌ

不麻煩隨手即可食用「鳳尾魚」

只需沾淋在溫蔬菜沙拉上便可食用「熱醬」

只需撒在牛排上燒烤即可,非常方便 使用「香草鹽」



鳳尾魚

- 只有2分之一鹽分的「健康食品」,花費六個月精心製作「成熟發酵」
- 可隨手食用美味可口「鳳尾魚」,最適合配合葡萄酒食用/導演於豐富的餐桌上
- 不只是只有辣味還有豐富的「香草味」及醇厚的「鮮美味」



「熱醬」

- 「鳳尾魚」和「蒜頭」作為材料,把本場義大利醬帶到餐桌上
- 只需沾淋在「馬鈴薯」上,即可當場完成義大利料理
- 只要1000円就能在家中享受義大利式的家庭料理,把本場義大利料理帶上餐桌



香草鹽

- 使用香草減鹽,只需二分之一的鹽分量,傳達給在意家人健康的媽媽們
- 美味可口和健康的秘訣是在於香草和鹽分的配合比例,本公司獨家的訣竅
- 完成只要加熱水就可以食用的「獨家香草湯」 適合於忙碌的早晨!

ココ・ティザーヌ

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

【電話】 +81-89-927-0399

【負責】 藤田 まゆみ (Mayumi Fujita)

【簡訊】 herbtea0203mayumi@gmail.com

請先打電話或,簡訊來洽詢。

提供大家自家栽培的
香草所做成的商品。



<http://coco-tisane.jp>