

カタログGREEN
未掲載商品

粉末塩麴 (にんにく黒胡椒)

～国産にんにくと、粗挽きの黒胡椒が入った粉末塩麴です。～

申込番号：9219 本体価格：586円（税込632.88円）

◆ご注文はOCRに4桁の番号を記入して下さい◆



●内容量：70g●



米麴と塩を合わせた粉末塩麴は、従来のリキッドタイプの塩麴と同じように使っていただく他、塩やスパイス塩の代わりに使っていただけます。麴が入っていますので、食材に揉みこむことで、肉や魚が柔らかくおいしくなります。化学調味料も一切入っていませんので、食材そのものを活かした優しい味に仕上がります。塩分は約40%カット！国産のにんにくを使用しています。

●ひょうご開発委員おすすめ活用法●

夏野菜入りチャーハン作ってみました。
夏野菜には塩・コショウ+オイスターソース
を入れご飯の方には粉末塩麴にんにく黒胡椒
を入れました！
このチャーハンはふわふわしていつもと
違って美味しかったです！



ひょうご限定!!

粉末塩麴 (にんにく・黒胡椒)

申込番号：9219 本体価格：586円 (税込632.88円)

◆ご注文はOCRに4桁の番号を記入して下さい◆



原材料名
 米麴 (国産)
 食塩・塩
 (こしき海洋深層水塩)
 にんにく (国産)
 黒胡椒

●開発秘話●

- ① 4年間検討を続けてやっと登場!
- ② 一つ一つが手作りのため、大量に作ることが出来ないのので、**ひょうごだけの限定商品!**となっています。
- ③ ぜひ、皆様に手に取って頂きたい、開発委員の思いのこもった商品!

●くるくま草紹介●

鹿児島県南薩の山奥に工房があり、日本に古くから伝わっている「米麴」を多くの人に使ってもらいたいという想いで、一つ一つ心を込めて手作りで作っています。

一度にたくさん作れませんが、皆さんに喜んでもらえるように丁寧に作られています。



●粉末塩麴の使い方3つのポイント●

- ① **かけ麴**
普段使いの塩の代わりに!! 減塩効果も!!
- ② **ふり麴**
野菜炒めや、炒飯、パスタなどの味付けにも!!
- ③ **もみ麴**
お水を少し一緒に入れると粉末塩麴がより浸透しやすくなります。麴の効果で、肉や魚を柔らかくふっくらと仕上げてください。