

カタログGREEN
未掲載商品

粉 末 塩 麴 (桜島小みかん)

～さわやかな桜島小ミカンのパウダーが入った粉末塩麴です。～

申込番号：9221 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！桜島小みかんを使用しています。

●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れます。

桜島小みかんdeかけ麴



国産しょうがdemomimiso



商品開発委員感想
粉末塩麴で揉みこむと、お肉が柔らかく
ジューシーになります。
お好みで国産しょうがや国産にんにく
でも美味しくいただけますよ！！

開発委員が
粉末塩麴を
使ってみました！



国産にんにくdemomimiso

商品開発委員感想
粉末塩麴（桜島小みかん）は小みかんの
香りがほのかにして、食材にふり
かけたり使い方は無限大です！！

桜島小みかんdeふり麴

