

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也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ださい。

### 桜島小みかんdeかけ麴



### 国産しょうがdemومی麴



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。  
 お好みに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demومی麴

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