

カタログGREEN
未掲載商品

粉末塩麴

～それは不思議なこうじのちから～

申込番号：9220 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。塩分を約40%カットしてありますので、減塩を気にかけたい方には特におすすめです。



●きゅうりのナムル●

【材料】

- ・産直きゅうり 3本
- ・粉末塩麴 小さじ1.5
- ・一番搾り純正ごま油 適量

【作り方】

- ①きゅうりをお好みの大きさに切る。
- ②ボウルに粉末塩麴、ごま油を入れてよく混ぜ合わせる。
- ③②に①を入れてよく混ぜ合わせる。
- ④器に盛りつけて完成。

ひょうご限定!!

粉 末 塩 麴

申込番号：9220

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（国産米）
 食塩・塩（国産）
 ●内容量：70g●

●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れます。