

第25号 粉末塩麴 4種類販売！

塩と粉末の米麴を合わせることによって、味を加えるというより、食材の旨味を引き出してくれる新しい発想の調味料です。アミノ酸系調味料が一切入っていませんので、自然な味付けに仕上がります。塩は塩角の立たない旨味のある鹿児島県産こしき海洋深層水塩を含みます。肉や魚に揉みこみ、しばらく置くと麴の力で食材の旨味を引き出し、柔らかく仕上がります。

※ひょうご商品開発委員会が一般商品をセレクトし、ひょうご限定で取り扱う商品です。

①粉末塩麴（プレーン）

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

米麴粉（国産米）、
食塩、
塩（国産）
●内容量：70g●

栄養成分表示

小さじ1杯（5g）当たり
熱量 5.7kcal
たんぱく質 0.0g
脂質 0.0g
炭水化物 1.2g
食塩相当量 3.0g

●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。

②粉末塩麴（国産しょうが）

申込番号：9218 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

米麴粉（国産米）、
食塩、
塩（国産）、
しょうが粉末（国産）
●内容量：70g●

栄養成分表示

小さじ1杯（5g）当たり
熱量 6.5kcal
たんぱく質 0.0g
脂質 0.0g
炭水化物 1.3g
食塩相当量 2.8g

●餃子●

【材料】

・産直豚ミンチ 300g
・粉末塩麴（国産しょうが） 小さじ1～2
・産直にら 1束
・ぎょうざの皮 30枚
・一番搾り純正ごま油 適量

【作り方】

①にらをお好みの大きさに切る。
②ボウルに豚ミンチ、粉末塩麴、にらを入れて、よく混ぜ合わせる。
③②をぎょうざの皮に包み適量のごま油で焼く。
④器に盛りつけて完成。