

粉末塩麴

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ないので、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

②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

米麴粉（国産米）、
食塩、
塩（国産）、
にんにく（国産）、
黒胡椒

★内容量：70g

栄養成分表示

小さじ1杯（5g）当たり
熱量 7.2kcal
たんぱく質 0.0g
脂質 0.1g
炭水化物 1.5g
食塩相当量 2.6g

粉末塩麹

プレーン・にんにく黒胡椒は、お好みに合わせて、さまざまなお料理にご活用いただけます。開発委員会では、風味を引き立てるレシピを作りました。ぜひ一度お試しください。

ひょうごの開発委員会さんが作ってみました！



いももち

材料

- 芋
- 粉末塩麹（にんにく黒胡椒、プレーンでも可）
- 片栗粉

作り方

全部混ぜ合わせて、フライパンに菜種油をひき、焼く



さんまのオリーブ焼き

材料

- さんま
- 粉末塩麹（にんにく黒胡椒）
- オリーブオイル

作り方

筒切りにしたさんまに粉末塩麹（にんにく黒胡椒）を振りかけ、オリーブオイルで焼く



鶏ハム

材料

- むね肉 300g
- 粉末塩麹（にんにく黒胡椒）小さじ1強

作り方

1. 鶏むね肉は皮を取り除き、フォークで両面に穴を開け、粉末塩麹を刷り込む。時間があれば30分～1時間ほど寝かせる。
2. スタッシャーに鶏肉を入れて密閉する。
（空気はなるべく抜くこと）
3. お湯をたっぷり沸騰させたら、スタッシャーごと鶏肉を入れて蓋をし、火を止める。
約1時間ほど置き、火が通ったことを確認したら、鶏肉をカットして器に盛りつける。

※調理には、厚手で保温性の高い鍋のご使用をおすすめします。