

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。

※裏面に『国産しょうが』『桜島小みかん』を掲載しています。

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



いももち

材料

- じゃがいも（皮をむき、電子レンジ又は蒸してつぶす）
- 粉末塩麴（プレーン又ははんにく黒胡椒）
- 片栗粉

作り方

材料をすべて混ぜ、好みの大きさに平らに丸める。フライパンに菜種油を熱し、両面に焼き色がつくまで焼く。

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



青じそのしょうゆ漬け

材料

- 青じそ 10枚
- 粉末塩麴（国産しょうが） 小さじ1
- 砂糖 小さじ1/4・醤油 小さじ1・ごま油 大さじ2

作り方

粉末塩麴（国産しょうが）、砂糖、醤油、ごま油を混ぜてタレをつくる。青じそを1枚広げ、スプーンでタレを薄く塗る。その上にもう1枚青じそを重ね、再びタレを塗る。これを繰り返して、青じそが何層にも重なるように漬け込む。



粉末塩麴

『プレーン』『にんにく黒胡椒』のご案内は、次回「22号」を予定しております。
『国産しょうが』『桜島小みかん』のご案内は、次回「38号」を予定しております。

③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



サーモンのにんにく黒胡椒風味

材料

- サーモン（お刺身用）
- 粉末塩麴（にんにく黒胡椒）

作り方

サーモンに粉末塩麴（にんにく黒胡椒）を振りかける。



④粉末塩麴（桜島小みかん）

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



原材料名

米麴粉（国産米）、
食塩、
塩（国産）、
桜島小みかん（国産）
●内容量：70g●

栄養成分表示

小さじ1杯（5g）当たり
熱量 5.5kcal
たんぱく質 0.0g
脂質 0.0g
炭水化物 1.2g
食塩相当量 2.8g



白菜の浅漬け

材料

- 白菜
- 粉末塩麴（桜島小みかん）

作り方

白菜は3センチくらいに切り、レンジで3～4分加熱後、余分な水分を切る。その後、粉末塩麴（桜島小みかん）を混ぜる。

麴

