

粉末塩麴

「粉末塩麴」は“ちょい足し”“下味”“仕上げ”など、使い方の幅が広い調味料で、量はお好みで調整できます。

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：674円（税込727.92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

おすすめの使い方：冷ややっこ、刺し身、てんぷらの付け塩、きゅうりのナムルなど

②粉末塩麴（にんにく黒胡椒）

申込番号：9219 本体価格：674円（税込727.92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

おすすめの使い方：焼肉、炒め物、チャーハン、さんまのオリーブ焼きなど

主役
麴



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。商品開発委員会では、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。

ひょうごの商品開発委員さんが作ってみました！



きゅうりのナムル

材料

- 産直きゅうり 3本
- 粉末塩麹（プレーン） 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ボウルに粉末塩麹とごま油を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③②のボウルに①のきゅうりを加え、全体を混ぜ合わせる。



枝豆入りジャーマンポテト

材料

- じゃがいも、厚切ハム（ベーコンでも可）、むき枝豆
- 粉末塩麹（にんにく黒胡椒）
- 油

作り方

- ①じゃがいもは薄切りに、厚切ハムは短冊切りにする。
- ②フライパンに油を熱し、じゃがいもと厚切ハムを炒める。
火が通ってきたら、むき枝豆を加えてさっと炒め合わせる。
- ③最後に粉末塩麹（にんにく黒胡椒味）を振りかけ、全体をさっと混ぜる。



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。
- ④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。

※100%ピュアブラチナシリコンで、繰り返し洗って使えるプラスチックフリーの保存容器兼調理器具です。

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。