



かんたん

業務用

塩麴

しおこうじ

何がすごいの？

- ・肉、魚、野菜等に付けるだけで酵素がタンパク質を分解し旨み成分のアミノ酸を増やす → 何でも美味しくなる！
- ・乳酸菌たっぷりの健康効果。塩分控えめでも美味しい！
- ・全くクセの無い味です（酒粕と混同しがちですが酒臭さは一切ありません）

作り方簡単で保存も利く！

・本品100gに対して塩30gと水150ccを混ぜて常温で7～10日熟成発酵を待つだけ。

使い方の一例

〈漬け物〉適当に切ったきゅうりや根菜に適量をすりこんで半日から一晩で塩麴漬け出来上がり
洗わずにそのまま食べた方が美味しいです。 ※卵かけご飯の醤油代わりもGOOD！

〈焼き魚〉塩の代わりに表面にぬって焼くだけ。30分～1時間くらい置いても美味（生臭みが消え旨みはUP!）

〈肉料理〉鶏肉や豚肉に軽く揉み込んで焼くだけで驚きの美味しさ。一時間～一晩置くとさらに旨みUP！

〈お刺身、サラダ〉赤身のマグロや鰹に乗せれば新境地の美味しさ。トマトスライスにのせるだけで一品料理に。

〈つまり万能調味料〉塩の代わりに使っていつもの料理を作ってみれば、料理自慢のあなたの料理がさらにグレードアップ間違いなし！

【作り方】蓋付き容器に本品100gに対して塩30gと水150ccを加えてよく混ぜて、常温で夏5～7日、冬7～10日熟成発酵させる。全体が白く濁ってとろみが出てきたら出来上がり。米麴が水を吸って水面から出たら、隠れるまで水を足します。〈コツ〉1日1回軽く混ぜると早く美味しく熟成します。／熟成中は酸素が必要なのでフタは少し開けておきます。／少し黄色みがかかった白になっても正常です。／麴の発酵力と塩分により傷むことはありません。／水分多めのしっとりした塩では30gのところを35gでお使い下さい。／熟成中でもお使い頂けます。



商品名:業務用かんたん塩麴 500g/ 原材料:米麴(徳島産) ※塩は入っておりません

透明ガスバリア袋入り/炭酸ガスエージレス入り/賞味期限24ヶ月

【製造販売者】株式会社日本健康堂 静岡県下田市白浜2073-9

お問い合わせ 0558-23-3810 FAX0558-23-3812

【特徴】最高品質の徳島産米麴です。塩と水だけでたっぷりの美味しい塩麴。

※無添加

商品サイズ:縦26cm横16cm×奥行4cm

商品重量:510g



品名	規格	入り数	ご注文数	〈貴店名〉
業務用 かんたん塩麴	500g		個	