



塩麹

信州産丸米使用

レシピ集

ペースト状で使いやすさと
盛付けの彩りがいい!!

伝統発酵調味料

醤油糀



☆どちらも同じ下記レシピで美味しく仕上がります☆

どちらも酵素が生まれます。肉料理は6時間ほど漬込むと柔らかく、しかも肉の旨味が増します。

●野菜の漬物に

<作り方> **生で酵素のいきいき!**

きゅうり、大根、長芋等好みの野菜を保存袋に入れ、野菜の重量に対して本品を約10%~15%ふりかけ封をする。冷蔵庫で約2時間で出来上がり。(切り昆布や唐辛子等を加えてアレンジ!)

●豚肉・鶏肉の焼き物に

<作り方> **漬ること肉を柔らかくするよ!**

豚肉か鳥肉200gに、ニンニクを加えた本品大さじ約2杯を軽く塗り、約6時間漬込んでからフライパンで焼く。仕上げに黒胡椒やバジル等と本品で味を整え出来上がり。

☆冷蔵庫で6時間~一晩漬込むと更に柔らか。

●鮭とアボガドのサラダに

<作り方> **生で酵素いきいき!**

レタス・マグロ・アボガドに、本品・ワサビ・レモン果汁を混ぜたソースで和えれば出来上がり。

●焼き魚の味付けに

<作り方> **漬ること身が柔らかくなるよ!**

鮭やたら等の魚に本品を軽く塗りラップし、約1時間ほど漬込んでグリルで焼いて出来上がり。

●マグロの漬丼に

<作り方> **漬ること身に旨味ますよ!**

マグロの切り身100gを本品を大さじ1杯とワサビを少々加えたソースになじませ酢飯にのせて出来上がり。

●長芋のとろろに

<作り方> **W酵素で消化吸収UP!**

長芋とろろに、本品・鰹だし・ワサビを合わせたたれを加えながらよく混ぜ、青のりをちらせば出来上がり。

●パスタソースに

<作り方> **オリーブオイルの相性GOOD!**

パスタ2人前：オリーブオイル大さじ2杯・ベーコン20g・んにく2片・唐辛子(好み)をフライパンで加熱し、本品大さじ4杯程度加えパスタを投入し素早く強火で絡め出来上がり。☆水分の加減はゆで汁で調整してください。

《こんな使い方も》

●たまごかけごはん

<食べ方> **塩麹が卵の旨味を引き出す!**

たまご1個に本品を小さじ1杯・おろし生姜小さじ1/4・花かつお1g弱・白胡椒少々・味の素少々を加えよく混ぜる。

●豆腐のオクラのせに

<食べ方> **生で酵素いきいき!**

茹で刻んだオクラ6本分に本品大さじ1杯にワサビを少々加え軽く和えて豆腐にかけるだけで栄養満点おかずに。

●バニラアイスソースに

<食べ方> **塩アイスより美味しい!**

バニラアイス1個に本品を小さじ1杯かけてよく混ぜ食べると、麴の甘さと塩味がバニラ味を引き立てます。

●納豆に

<食べ方> **生で酵素いきいき!**

納豆1パックに本品小さじ1~2杯と和がらし小さじ1/4を加えよく混ぜます。そのまま揚げて酒のおつまみにも。

※塩麹ソース200ml(約240g)に塩が約26g含まれます。
醤油糀ソース200ml(約240g)に塩が約23g含まれます。
(メーカーにより塩分は異なりますので使用上ご注意ください)



味噌醤油造りは麴造りから
丸正醸造



長野県松本市出川町 7-7 TEL0263-26-1647