

ペーストタイプの作り方

タッパなどのフタ付容器に  
塩麹粉末1袋全量を入れます。

お湯(50~60℃)100ml  
(カップ 1/2 杯)を入れます。

全体に水分がなじむまでよく  
混ぜ合わせてください。

フタを少し開けて常温で熟成させます。毎日かき混ぜてください。

5日~1週間程度で完成です。寒い季節は少し長めに熟成させてください。熟成後は冷蔵庫で保存しなるべく早くご使用ください。(目安として1週間程度で使いきりください。)



つけもと株式会社 奈良県北葛城郡河合町長楽 89

0745-57-2251 Fax 0745-57-1505

ホームページ <http://www.tsukemoto.co.jp>

共生ネットショップ <http://www.kyousei-nara.jp>

PariPari! PoriPori! Club!

もっと!もっと!つけもっと!

いろいろあります!

新発売

# 塩麹

粉末タイプ

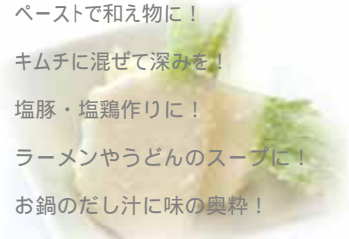


NET100g

素材と合わせて、おいしさアップ！  
 佐久麴のうまみと赤穂塩  
 素材の持ち味を活かします。

コクのあるふくよかな味わい、調味料感覚でサッと使えます！  
 ペースト状にすればさらにアレンジアップ！

- お粥にサッと味付け！
- 焼き魚にサッとひとふり！
- 野菜炒めにサッとひとふり！
- 炒り玉子の味付けに！
- 唐揚げの下味に！
- ペーストでお漬物！
- ペーストで和え物に！
- キムチに混ぜて深みを！
- 塩豚・塩鶏作りに！
- ラーメンやうどんのスープに！
- お鍋のだし汁に味の奥粹！
- お味噌汁に！
- ドーナツやパン作りに！
- ペーストで蒸しケーキに！
- お肉やレバーの下茹でに！
- 温野菜の茹で汁に！
- 茶碗蒸しのだし汁に！
- 野菜の下漬けに！
- 煮物・煮込みに味の幅を！
- 炊きこみごはんに！
- パスタの味付けに！
- 油と混ぜて調味料に！



キャベツの塩麴スープ



しっとりトロミも魅力！お米の白湯感覚すーぷ

材料

- キャベツ……………2枚
- 塩麴粉末……………大さじ2杯
- 和風だし(市販品顆粒)……………小さじ1/2杯
- 水……………500ml(カップ2杯半)
- ごま油……………適宜

作り方

食べやすい大きさにキャベツを刻みます。鍋に水を入れて中火にかけ、和風だし、塩麴粉末を入れてよくかき混ぜます。沸騰したらキャベツを入れて1～2分ほど煮込み最後にごま油を数滴加えます。

塩麴鍋スープの作り方(3～4人分)

- 水 1000ml(カップ5杯)、塩麴粉末大さじ5杯、和風だし(市販品)小さじ1杯、ごま油適宜

上記分量をお鍋に入れて中火にかけ、よく溶かしてください。ひと煮立ちしたら火を止めて、ごま油を数滴加えます。