

かんたん塩麴パウダー × あさご飯

深みある塩麴のお粥

だしをきかせたスープにサッと塩麴で味付け！  
からだも芯からぼかぼか 朝のお目覚めお手伝い！



七味



煎りごま



ねぎ



おかか

材料

だし汁……200ml

ごはん……茶碗 1/2 杯

塩麴粉末……小さじ 1 杯

作り方

小鍋でだし汁を沸騰させ、ごはん、塩麴粉末を入れます。

弱火でコトコト 3 ～ 5 分間煮込みます。お好みのトッピング

でお楽しみください。

topic



もっとかんたん塩麴！サッと使える粉末タイプ

ひとつ奥粹調味料 つけもと塩麴（粉末）

焼魚、炒め物、鍋物のスープや下味に！調味塩感覚でお使いいただけます。

ペースト状も水を加えるだけ！熟成で味の変化もお楽しみいただけます