


# 商品情報

2025/2/12

つけもと株式会社

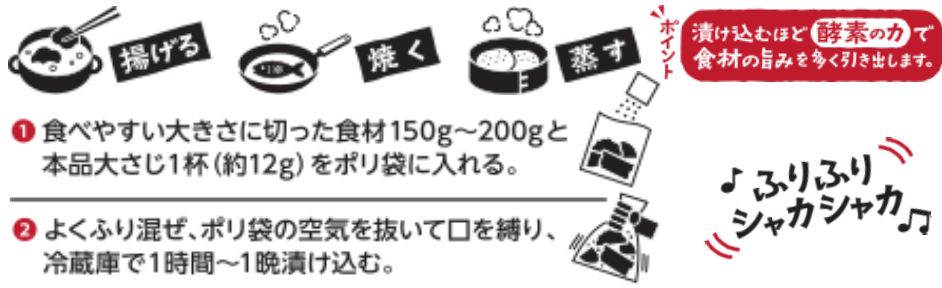
	商品名	塩こうじミニ
	内容量	30g
	賞味期限	製造日より 12か月
	JANコード	4904502110334
	原材料名	米麹（国内製造）、食塩、米粉

## 商品の特長

- 粉末タイプなので、パパッと食材に振りかけて調理できます。
- 佐久麴と赤穂塩を配合した味わい深い塩麴の発酵調味料！
- 漬け込むほど、「酵素の力」で食材の旨味をたっぷり引き出すことができます。  
注) 本品大さじ1杯で食塩約1.6g含まれています。塩加減にはご注意のうえ、お料理して下さい。

## 使い方・作り方・レシピ

食材に  
ふりかける  
だけ!



- ① 食べやすい大きさに切った食材150g~200gと本品大さじ1杯(約12g)をポリ袋に入れる。
- ② よくふり混ぜ、ポリ袋の空気を抜いて口を縛り、冷蔵庫で1時間~1晩漬け込む。

栄養成分表示※	エネルギー	313kcal	アレルギー情報 該当物質なし
	たんぱく質	8g	
	脂質	3g	保存方法 直射日光、高温多湿を避けて下さい。 (開封後は、なるべく早くお使いください。)
	炭水化物	65g	留意事項等 ● 商品の性質上、固まったり、変色することがありますが、品質上問題ありません。 ● 茶~黒色の粒が見えますが、これは原材料の一部に由来するものです。 ● 品質保持のため、脱酸素剤が入っています。開封後は必ず取り除いてご使用ください。
	食塩相当量	13.3g	

※本品100g当たり

## 包装及び梱包仕様 (長さ単位: mm 重さ単位: g)

単品	縦	横	厚み	重量	ポール	縦(高さ)	横	奥行	重量	ケース	縦(短辺)	横(長辺)	高さ(深さ)	重量
		168	113	8		38		170	115		175	817		250
	包装形態					入数					120袋 (6ホール)			
	JAN					ITF					14904502110331			