

それは不思議な麴の力。

粉末塩麴

私の小さな工房では
今日も麴が育っています



プレーン

鹿児島県の山奥の小さな工房で麴を作っています。

その麴を粉末にして塩を合わせた「粉末塩麴」。

化学調味料は一切使用していません。

塩は、塩角が立たない旨味のある鹿児島県産のこしき海洋深層水塩*
を使っています。

使い方はもみ麴とかけ麴の二通り

*塩の33%含

● ボトルタイプ



にんにく粗挽き
黒こしょう



国産しょうが



バジル パセリ



ミックス

● 袋タイプ



プレーン



にんにく粗挽き
黒こしょう



国産しょうが



桜島小みかん



バジル パセリ



ミックス

