

醤油のうま味と麴の甘みのある、
醤油の香りの調味料として
醤油がわりにお使いください。
そのままや卵かけごはんや豆腐にかけて
召上っても美味しい。

しょうゆ麴

醤油の香りの発酵調味料



あえる



たこときゅうりの酢の物

煮る



肉じゃが



焼く



ぶりの照り焼き

炒める



ニラレバ炒め



創業1797年

高善麴店

岩手県・奥州市・江刺

商品案内

有限会社 高善商店
TEL 0197-35-1279
FAX 0197-35-3116

商品名	しょうゆ麴		
JANコード	4975122200200		
内容量	160g	容器(包装形態)	スパウトパック
賞味期間	180日	保存方法	要冷蔵
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価(税抜)		定番納入単価(税抜)	
商品サイズ(mm)	(幅)93×(奥行)30×(高さ)166	商品重量	200g
ケースサイズ(mm)	(幅)300×(奥行)200×(高さ)120	ケース重量	4Kg
原材料名	名称／調味料 原材料名／醤油(岩手県)、米麴(岩手県)		
商品コンセプト	東北地方には昔より三升漬というものがあり、それは醤油一升、こうじ一升、野菜等の食材一升を漬込んだ漬物や料理です。これは醤油のうま味とこうじの甘みの醤油の香りを持つ調味料として利用されてきました。近年、こうじを使った発酵食品が注目される中、この伝統食品も名前も新たに「しょうゆ麴」としてよみがえりました。しょうゆ麴のよいところは手軽だという事。しょうゆの塩気、酒のうま味、みりんの甘み等すべての要素が入っているので、他の調味料を入れる必要がありません。また、塩麴のように食材を漬込んでも美味しいのですが、出来た料理にそのまま混ぜるだけで手軽に美味しくなるというのが、しょうゆ麴の特徴です。まぐろの漬け丼もしょうゆ麴を使えば漬ける時間なしで出来てしまいます。チューブ形式のスパウトパウチですので使いやすく、前面ラベルにはクックパッドにリンクするQRコードが入り、携帯電話でレシピを見ながら料理できるよう配慮いたしました。		

商品写真

