



福島伝統の味

# こうじ 糀 漬け の素

話題の塩糀を使って、

簡単料理!!



商品名	
糀漬けの素	
容量	入り数
300ml	12
JANコード	
4970964010987	
ITFコード	
14970964010984	
単品サイズ	単品重量
φ60mm×H160mm	395g
ケースサイズ	ケース重量
179mm×232mm×171mm	4.8Kg
賞味期限	希望小売価格
常温12ヶ月	368円(税込)

●商品特徴

- ・旬の野菜を簡単に美味しく食べられ、手間をかけずにできる浅漬けができます。大人から子供まで、飽きのこない味をお楽しみください。
- ・魚、肉にも漬け込んでも相性抜群。冷蔵庫で1~2日間程漬けて蒸し焼き、網焼きに。冷蔵庫の余った材料をつけておけば、翌日のお弁当のおかずにもなります。
- ・糀(こうじ)が持つ自然な味わい(甘味)と塩味によって、野菜や肉、魚そのものの素材の旨味を引き出してくれます。

●使用原材料(アレルギー物質)

米こうじ、還元水あめ、食塩、植物たん白加水分解物、醸造酢、酸味料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、ビタミンB<sub>1</sub>、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦を含む)

# 糀(こうじ)とは

糀(こうじ)とは、味噌や醤油、甘酒や日本酒、みりんや焼酎や食酢などの醗酵食品の製造に必要な酵素を得るために、米や麦や大豆などの穀物に黴(カビ)の一種である糀菌を繁殖させて造られた日本古来の伝統食品です。

その糀を使い、塩三、糀五、蒸し米八の割合で混ぜ合わせて作られたのが、『三五八』(さごはち)漬けです。

# 糀漬けの使い方

旬の野菜を簡単おいしく食べられます。

手間をかけずにできる野菜料理のレシピが、ぐんと広がります。大人から子供まで、飽きのこない味をお楽しみください。

## 季節の野菜の浅漬け



- 材料 きゅうり・かぶ・なす・はくさい等
- 作り方 食べやすい大きさに切った野菜をビニール袋等に入れ、「糀漬けの素」を野菜に対して20%程度使用して軽く揉んでから冷蔵庫に入れて2時間程漬け込む。最後に液を切って出来上がり。漬け込む前に野菜を塩で揉んで水抜きしておく、漬け込んだ際に水がでなくなります。

## おひたし



- 材料 ほうれん草等の葉野菜
- 作り方 おひたしに適量をそのままかけてください。

魚、肉も漬け込んで、相性抜群。

## 鮭のこうじ漬け



- 材料 鮭の切り身
- 作り方 タッパー等の容器を使用して、鮭の切り身に対して「糀漬けの素」を30%程度上塗りしたら、冷蔵庫に入れて2時間程度～1晩漬け込む。鮭の表面に付いた「糀漬けの素」は洗い流さずにそのまま焼いて出来上がり。

※魚、肉の場合は、「糀漬けの素」3に対してみりんを1加えるとよりおいしくなります。

## 豚のこうじ漬け



- 材料 豚肉
- 作り方 タッパー等の容器を使用して、豚肉の切り身に対して「糀漬けの素」を30%程度上塗りしたら、冷蔵庫に入れて2時間程度～1晩漬け込む。豚肉の表面に付いた「糀漬けの素」は洗い流さずにそのまま焼いて出来上がり。

※魚、肉の場合は、「糀漬けの素」3に対してみりんを1加えるとよりおいしくなります。

翌日のお弁当のおかずにもなります。冷蔵庫の余った材料を1〜2日間程度漬けて、蒸し焼き、網焼きにすれば、