

我が家の醤油をさらに美味しくする！4種のブレンド麹
「米糀、大麦こうじ、小麦こうじ、大豆こうじ」

糀の実



作り方は簡単

ボトルの中に普段お使いの醤油を注ぎ
10日間、1日1度振ってください。

4種のブレンド麹^{こうじ}から、酵素や旨味・甘味などの成分が醤油へと抽出され、旨味・風味が格段に増した醤油が出来上がります。

※「糀の実」は1回のみご使用いただけます。残った実の部分は「もろみ」を召し上がるようにお楽しみください！
醤油を使い終わった後、再び醤油を入れても1度目のように美味しくなることはありません。

原材料：米、大麦、小麦、大豆（遺伝子組み換えでない） 内容量：120g 賞味期限：製造より6か月
保存方法：冷蔵保存（10℃以下）開封後は速やかに仕込みを行ってください。

使ってみよう！

使い方
1



醤油として ▶

刺身醤油やたまごかけご飯に。醤油だけでなく、実の部分も「もろみ」のように一緒にかけてお楽しみください。

使い方
2



下味に ▶

食材の重さの10%の糀の実を塗っておく！
（例）豚肉100g 糀の実10g

使い方
3



味付けに ▶

醤油ベースなので、すき焼き・煮つけは勿論、炒め物・和え物にも◎

作ってみよう！

「糀の実 もやし炒め」

Woman's Recipe



- 材料
- ・豚肉 100g（※糀の実10gで下味付けをしておく）
 - ・もやし 1袋 ・にんじん 1本
 - ・糀の実（味付け用）10g ・大葉 適量

作り方

1. 豚肉と人参を炒める。
焦げやすいので弱火～中火で火加減しながら炒める。
2. 火が通ったらもやしを入れ、糀の実（味付け用）を加えて、もやしが透明になったら出来上がり。



糴の実 にんにく



作り方はシリーズ
全で一緒



ボトルの中に普段お使いの醤油を注ぎ
10日間、1日1度振ってください。

4種の麴（米糴に加え、大麦こうじ、小麦こうじ、大豆こうじ）と
「青森県産にんにく」でスタミナ満点！家庭の食卓から元気を支えます！

※「糴の実にんにく」は1回のみご使用いただけます。残った実の部分は「もろみ」を召し上がるようにお楽しみください！
醤油を使いきった後、再び醤油を入れても1度目のように美味しくなることはありません。

原材料：にんにく、米、大麦、小麦、大豆（遺伝子組み換えでない） 内容量：90g
賞味期限：製造より6か月 保存方法：冷蔵保存（10℃以下）開封後は速やかに仕込みを行ってください。

使ってみよう！



普段お使いのお醤油が10日間の熟成で濃厚、芳醇な味わいに
様変わり！にんにく醤油として、**炒めもの**や**和え物**
のお料理におすすめです。乾燥にんにくなので、火を入れなくても
臭いが残らず、シャリシャリとした食感が楽しめます。

作ってみよう！

「にらと糴の実にんにく和え」

材料 ・糴の実にんにく（実の部分）大さじ1
・にら（生みじん切り）大さじ2

作り方 糴の実にんにくとニラの分量を、
1：2の割合で合わせて、よく和える。

☆ご飯やお豆腐にのせて。
お好みで、お肉と炒めればスタミナ炒めになります。



糴の実 まいたけ昆布



4種の麴（米糴に加え、大麦こうじ、小麦こうじ、大豆こうじ）と
「国産まいたけ」「北海道産昆布」で美味しい『だし醤油』に！

※「糴の実まいたけ昆布」は1回のみご使用いただけます。残った実の部分も、加熱調理して最後までお楽しみください！
醤油を使いきった後、再び醤油を入れても1度目のように美味しくなることはありません。

加熱調理用 ※「糴の実まいたけ昆布」は、必ず加熱してご利用ください。

原材料：まいたけ、米、昆布、大麦、小麦、大豆（遺伝子組み換えでない） 内容量：45g
賞味期限：製造より6か月 保存方法：冷蔵保存（10℃以下）開封後は速やかに仕込みを行ってください。

使ってみよう！



普段お使いの**薄口醤油**が10日間で大変身。
お出汁代わりに、これ1本で味付け簡単！
時短で、美味しい料理が叶います。

作ってみよう！

「コク旨っ！玉子スープ」

材料 ・水 600ml ・かつお節 3g
・糴の実まいたけ昆布 20ml
・卵 1個
(4人分)
(水溶き片栗粉)
・片栗粉 小さじ2 ・水 小さじ4

作り方 1. 熱湯にかつお節を入れ弱火で2分。
2. 1の鍋に糴の実まいたけ昆布と、
水溶き片栗粉を入れ沸騰したら、
溶き卵を細く回し入れる。



さらに簡単！

「即席炊き込みごはん」



ご飯と一緒に炊き込めば**即席炊き込みごはん**の出来上がり。
米1合に、糴の実まいたけ昆布を大さじ1（水は200ml）