

味噌「昔」に続く第二弾！

新商品

しお こうじ

塩麴

自然発酵！無添加！

昔ながらの仕込み味噌
武石麴店

最近!!大注目されている調味料としての麴

全てにミネラルを使用した こだわりの逸品。



1 麴とは・・・蒸した米・大豆・
麦などの穀物にコウジ菌を
繁殖させたものです。



2 麴の魅力とは・・・麴がもつ
タンパク質分解力になります。



3 麴の力
塩の代わりに塩麴！
料理に使って旨みUP！
食べて元気に！！



ここがポイント すばい!!

ライフエッセンス入り

ミネラルを置いてまろやかな塩に

クラシックを聞かせて

魔法の万能調味料 「塩麴」

私ってこんなに料理が上手だったかしら?!

肉や魚を漬け込んでから
調理したら旨みが倍増!



切った野菜を和える
だけで味わい深い
お漬物ができる



酵素を多く含んでいる麴は腸の調子を整え、
女性には嬉しい美肌効果があるとされています。



秋田県 武石麴店

昔ながらの 塩麴 内容量：500g

600円(税込)

※ ご注文はサービスのお申込書をご利用下さい。



CLUB ECO WATER (株) メールアドレス info@bcew.jp